

مکمل جدید سکری گائیڈ

از قلم
عالی جناب پیڈنٹ پیکاش صاحب شرمافروز پوری (آنرڈ)
شائع کردہ

مشورہ بک ڈپلو (BG) رام نگر، گاندھی نگر - دہلی



مصنف: جناب یسیر کاش صاحب شرمابی این سی

پبلشر: مشورہ بکڈلو، راکر، گاندھی سکر دہلی

مرتبہ۔	نہدت وید پرکاش شرما بی ایس سی (آنرز)
کتابت۔	اعجاز نبی پرویز
ناشران۔	مشورہ بک ڈپوٹ دہلی
طالع۔	کھنہ لیتھو پریس دہلی
قیمت۔	تین روپے پچاس نئے پیسے

پہلی بات

جس طرح دینا کے ہر حصہ کے رہنے والوں نے انگریزی لباس اور انگریزی طرز
 رہائش کو اپنایا ہے عین اسی طرح سے وہ انگریزی طرز کے کھانے بھی پسند کرنے لگے ہیں۔ اور آج بسکٹ
 کیک، ڈبل روٹی دینا کے ہر حصہ میں صبح کے ناشتہ اور شام کی چائے کا جزو اعظم بن چکے ہیں۔
 وقت بوقت آنے والے مہمانوں کی خاطر مدارات بھی اپنی چیزوں سے کی جاتی ہے۔ مہذب
 گھرانوں میں اشیا، خوردنی کی الماریوں میں دیگر اشیاء کے ساتھ بسکٹوں کے دو چار ڈبے
 بھی ضرور موجود ہوتے ہیں۔ بسکٹ آج وقت اور ضرورت کی چیز بن گئے ہیں۔ ہمارے دیش
 میں بسکٹوں کے بہت سے چھوٹے بڑے کارخانے کھل گئے ہیں۔ تاہم ابھی اس صنعت
 کے ہمارے ہاں کافی اسکوپ ہے۔ اور اگر چھوٹے چھوٹے کارخانے کھولے جائیں۔ تو باعزت
 طور پر اپنے گزارے کی صورت بنائی جاسکتی ہے۔ میری مدت سے یہ خواہش تھی کہ میں
 بیکری کے موضوع پر ایک کتاب لکھوں۔ چنانچہ کتاب ہدیہ ناظرین ہے۔ میں نے اس کتاب
 کے مرتب کرنے میں کافی محنت کی ہے۔ اور مجھے امید ہے کہ میری اس کتاب کو بھی اسی قدر
 قیمت کی نگاہ سے دیکھا جائے گا۔ جس طرح سے کہ میری دیگر صنعتی و تجارتی تصانیف کو پسند
 کیا گیا ہے۔ اگر قارئین کرام نے اس کتاب سے تھوڑا بہت بھی فائدہ اٹھانے کی کوشش کی تو میں
 سمجھوں گا کہ میری محنت سبھل ہوئی۔

دہلی - یکم مارچ ۱۹۵۶ء

مصنف

عنوانات

صفحہ نمبر	مضامین
۱۷	ابتدائیہ
۱۹	بیکری کے کام کے لئے ضروری سامان
۲۳	بیکری کے کام میں استعمال کئے جانے والے خام مصالحات جات کی تشریح -
۲۸	پیمائے
۳۰	سادہ ایکٹ
۳۲	پچھلے ایکٹ
۳۴	عمدہ نمکین ایکٹ
۳۵	اراروٹ کے ایکٹ
۳۷	میدہ کے ایکٹ
۳۹	انڈوں والے ایکٹ
۴۲	بکٹ عمدہ قسم
۴۵	لکھن کے ایکٹ
	چار فارموں کے
	دو فارموں کے
	تین فارموں کے
	تین فارموں کے
	تین فارموں کے
	پانچ فارموں کے
	پانچ فارموں کے
	چار فارموں کے

صفحہ نمبر	مضامین
۴۸	مختلف اقسام کے بکٹ بنانے کی آسان و صحیح ترکیب
۴۸	فینی بکٹ
۴۹	چیز بکٹ
۵۰	رائیس بکٹ
۵۲	آلوؤں کے بکٹ
۵۲	عمدہ قسم کے بکٹ
۵۶	شیخے بکٹ
۵۷	ناروتج بکٹ
۵۸	بکٹ ڈام
۶۰	کافی بکٹ
۶۰	خاردار بکٹ
۶۱	کیپٹن بکٹ
۶۲	اولیور بکٹ
۶۳	پرس برگ بکٹ
۶۴	شپ بکٹ
۶۴	اسفنج بکٹ
۶۵	ہارڈ بکٹ
۶۶	کامن بکٹ

صفحہ نمبر	مضامین
۶۶	فرنیچ بکٹ
۶۷	سو پیٹ میٹ بکٹ
۶۷	پکنک بکٹ
۶۸	سوڈے کا بکٹ
۶۹	فروٹ بکٹ
۷۰	میوہ کے بکٹ
۷۰	سیب کے بکٹ
۷۱	بادام کے بکٹ
۷۲	کوکونٹ بکٹ
۷۳	آرنج بکٹ
۷۶	لیمن بکٹ
۷۷	چھوہاروں کے بکٹ
۷۸	سیڈ بکٹ
۷۹	جھڑ بکٹ
۸۰	خوبانی کے بکٹ
۸۰	کچی کے بکٹ
۸۱	امریکن بکٹ
۸۲	آلوؤں کے بکٹ

صفحہ نمبر	مضامین
۸۴	آٹے کے بسکٹ
۸۷	ڈبل روٹی ط
۸۹	ڈبل روٹی کا عام فارمولہ
۸۹	ڈبل روٹی تیار کرنے کی دوسری ترکیب
۹۰	ڈبل روٹی تیار کرنے کی ایک اور ترکیب
۹۱	ڈبل روٹی میوہ دار
۹۲	ڈبل روٹی میوہ دار کا ایک اور فارمولہ
۹۳	بن
۹۳	سادہ بن
۹۴	فروٹ بن
۹۴	بٹر بن
۹۵	رائیس بن
۹۶	ڈبل روٹی بسکٹ کا دیسی خمیر بنانا
۹۹	کیک
۱۰۱	ہر قسم کے کیک بنانا

صفحہ نمبر	مصنایں
۱۰۳	سادہ کیک
۱۰۵	کوین کیک
۱۰۶	کریم کیک
۱۰۷	کریم اسٹیم کیک
۱۰۸	تین فارموں
۱۱۰	دو فارموں
۱۱۱	سوڈا کیک
۱۱۲	عقدہ معمولی کیک
۱۱۳	مزیدار کیک
۱۱۵	خوشبودار کیک
۱۱۵	نفیس کیک
۱۱۷	گریڈل کیک
۱۱۸	بارہ فارموں
۱۲۴	تین فارموں
۱۳۰	تین فارموں
۱۳۲	چاکولیٹ کیک
۱۳۲	اسپیشل کیک
۱۳۴	ناریل کے خوش ذائقہ کیک
۱۳۵	ایپل کیک

صفحہ نمبر	مضامین
۱۳۶	پلم کیک
۱۳۶	یارک شائر کیک
۱۳۷	سولیس کیک
۱۳۸	فرینچ سوٹ کیک
۱۳۹	امریکن کیک
۱۴۰	برسٹل کیک
۱۴۰	برش کیک
۱۴۱	واشنگٹن کیک
۱۴۱	کینے ڈین کیک
۱۴۲	ڈبلی کیک
۱۴۳	آکسفورڈ کیک
۱۴۳	بوسٹن کیک
۱۴۴	اسکاٹ کیک
۱۴۵	ولیف منسٹر کیک
۱۴۵	اسپنیر کیک
۱۴۶	جیوز کیک
۱۴۶	ڈنچ کیک
۱۴۷	میدرڈ کیک

صفحہ نمبر	مضامین
۱۴۷	دیڈنگ کیک
۱۴۹	برتھ ڈسے کیک
۱۴۳	نان
۱۴۳	نان ورق
۱۴۴	نان ہادامی
۱۴۵	نان خمیر
۱۴۵	نان پنیری
۱۴۶	نان میڈیکا
۱۴۶	نان طمی
۱۴۸	نان لب جوڑ
۱۴۹	کلچہ
۱۴۹	شیرمال
۱۴۹	شیرمال رسمی
۱۷۰	شیرمال خواصگی
۱۷۰	باقر خانی

صفحہ نمبر	مضامین
۱۴۰	باقرخانی موسیٰ
۱۴۱	باقرخانی خواصگی
۱۵۰	پیٹری
	پیٹری
۱۵۲	تہ دار پیٹری
۱۵۳	پف پیٹری
۱۵۴	اسپنج
۱۵۵	خطائیاں، نان اور کلچے
۱۵۷	ہر قسم کی خطائیاں بنانا
۱۵۷	نان خطائیاں بنانا
۱۵۷	سوچی کی خستہ خطائیاں
۱۵۸	اندڑے والی خطائیاں
۱۵۹	نان خطائی بنانے کی ایک اور ترکیب
۱۶۰	نان خطائی اعلیٰ قسم
۱۶۱	نان خطائی اکبری

صفحہ نمبر	مضامین
۱۴۲	نان خطائی بادامی
۱۴۳	اراروٹ کی خطائیاں
۱۴۳	سینڈ وچر پڈنگ اور ساس
۱۴۵	سینڈ وچ
۱۴۵	روز سینڈ وچ
۱۴۵	کشمش کے سینڈ وچ
۱۴۶	ٹماٹر کے سینڈ وچ

کپڑوں کی رنگائی چھپائی کا ہنر

یعنی

کاروبار پر فیو مری

مُصنّف :- میسٹر دید پرکاش شرمابی ایس۔ سی (آنرز)

پر فیو مری کا کاروبار بہت ہی منافع بخش ہے۔ کیونکہ ان چیزوں کے تیار کرنے میں لاگت بہت کم ہوتی آتی ہے۔ اور ملک میں بڑھتی ہوئی فیشن پرستی کی وجہ سے ان چیزوں کی بکری بہت زیادہ ہے۔ لہذا پر فیو مری کا کاروبار کرنے والے ہتھاپ منہ مانگے دام وصول کرتے ہیں۔ آپ بھی اس موقع سے فائدہ اٹھا سکتے ہیں۔ اس کتاب میں سینکڑوں قسم کے خوشبودار تیل وغیرہ بنانا اور عطر سینٹ وغیرہ تیار کرنے کے طریقے دلچسپ انداز تفصیل کے ساتھ لکھے گئے ہیں۔ چند روز میں سی آپ بالوں کو کالا کرنے، جملے، چمکانیوں، حیرت انگیز تیل، عطر، سینٹ، کرییم، پاؤڈر، پو میڈ، سنو، سُرچی و دیگر رنگا کی اشیا بنانے میں ماہر ہو جائیں گے۔ قیمت چار روپے پچاس نئے پیسے۔ ڈاک خرچ ۱۰/-

منگانی کا پتہ :- مشورن بکڈپو (B G) پوسٹ بکس 1639 دہلی 4
رام نگر۔ گاندھی نگر

طرح طرح کے عمدہ قسم کے اچار، مرے، چٹنی بنانا

(مصنفہ: جناب دید پرکاش صاحب، بی۔ بیس۔ سی)

بڑے شہروں میں اچار، چٹنی، مرے کا کاروبار بہت بڑے پیمانہ پر ہو رہا ہے۔ اس کتاب کی مدد سے آپ ہر قسم کے مزیدار خوش ذائقہ اور انگریزی و دیسی دونوں ڈھنگ کے اچار، مرے، چٹنی تیار کر کے ہزاروں روپے کماسکتے ہیں۔ کون کون مصلحت کس مقدار میں پڑینگے؟ یہ سب صاف صاف لکھا گیا ہے۔ ساتھ ہی زیادہ دنوں تک محفوظ رکھنے، پھینک دینے لگنے و دیگر خرابیوں سے بچانے کے راز بتائے گئے ہیں۔ نئے نئے ڈھنگ کے مزیدار اچار، مرے، چٹنی تیار کرنا سیکھنے کے لئے یہ کتاب ضرور منگانی چاہیے۔

قیمت چار روپے۔ ڈاک خرچ ایک روپیہ الگ

نوٹ:- مارکیٹ میں اس مضمون پر سب سے بڑے حجم کی کتاب ہے

منگالے کا پتہ

مشورہ بیکری (BGI) پوسٹ بکس نمبر 1639 رام نگر۔ گاندھی نگر
دہلی 6

گوسوامی ہری رام کے نام !

ح

جہاں رہے گن و ننت نہ ؛ تا کی شو بھا ہوت
 جہاں جئے دیپک وہاں ؛ نشے کرے اودت

ترجمہ :-
 جس مقام پر کوئی صاحبِ مہر رہتا ہو
 اس مقام پر اس کی شہرت ہو جاتی ہے۔ کیونکہ جہاں چراغ ہوتا ہے۔ وہاں اجالا
 پھیلتا ہے۔

ابتدائیہ

سائیکل مرمت گائیڈ

مطروید پیکاش مصنف
شربانی۔ ایس۔ سی (آئری)

ہندوستان میں آج کل سائیکلیں غالباً لاکھوں نہیں

بلکہ کروڑوں کی تعداد میں استعمال ہو رہی ہیں۔ آئے دن ان میں کوئی نہ

کوئی خرابی ہوتی رہتی ہے۔ لہذا گاؤں قصبہ شہر کہیں بھی سائیکل مرمت

کا کام جاننے والا کھوڑا سامان لیکر بیٹھ جائے تو صبح سے شام تک

میں چار روپے پیدا کر لینا معمولی بات ہے۔ سائیکل کے ایک ایک

پنرے کو کھولنا۔ فٹ کرنا اور تمام قسم کی خرابیوں کی مرمت کرنا بالخصوص

سمجھا یا گیا ہے۔ قیمت چار روپے پچاس نئے پیسے۔ محصول ایک پیسہ الگ۔

مشورہ دیک ڈیو (B.G.) پوسٹ بکس ۱۶۱۳۹ گاندی نگر دہلی ۶

بیکری کے کام کے لیے ضروری سامان

بھٹی

بھٹی کی لمبائی چھ فٹ، چوڑائی چار فٹ آٹھ انچ، اونچائی دو فٹ
 ۹ انچ ہونی چاہیے۔ اس کے چاروں طرف ایک فٹ موٹی دیوار کر کے اوپر ڈاٹ لگائے جائیں۔
 مرنے کی طرف زمین کے ساتھ ایک فٹ چوڑا اور ایک فٹ اونچا دروازہ بنا چاہیے۔
 دروازہ کھولنے و بند کرنے کے لئے ایک ٹین کی موٹی چادر کے بھٹی کے دروازہ کے سائیز
 کے ٹکڑے سے کام لیا جاسکتا ہے۔

بھٹی بنانے کا طریقہ

پہلے دو فٹ گہرائی میں کھودیں۔ اس پر پتھر کی روڑی بڈال کر

مضبوط بنالیں۔ پھر اس پر انٹیوں کا فرش بنوائیں۔ تب اس پر چھ اونچ کی ریت کی
تہ بچھوائیں۔ اس کے بعد دو اونچ مولیٰ تہ شیشے کے ٹکڑوں کی بچھائیں۔ پھر دو
اونچ مولیٰ ریت کی تہ بچھا کر فرش بنوائیں۔ دیواریں بنوائیں۔ دھواں نکلنے کے لئے
چھنی اس طریقہ سے بنائیں کہ کھٹی کی حرارت ضائع نہ ہونے پائے۔

پلیٹیں

ایک فٹ لمبی، ایک فٹ چوڑی اور دو اونچ کنارے والی ٹین کی
پلیٹیں سب سے زیادہ تیار کروالیں۔ یہ پلیٹیں سبک وقت ۵ فٹ لمبائی اور ۵ فٹ
چوڑائی کے رخ میں دس پلیٹیں بھی رکھی جاسکیں گی۔
دوبارہ رکھنے کے لئے باقی ماندہ دس پلیٹیں نکالنے پر رکھی
جائیں گی۔

لوہے کی سلاخیں

یہ سلاخیں ساڑھے آٹھ فٹ سے نو فٹ تک لمبی ہونی چاہیے اور
مضبوط بھی کافی ہونی چاہئیں۔ تاکہ کھٹی میں پلیٹیں رکھتے اور نکالتے وقت پلیٹیں لچک نہ
جائیں۔ ان سلاخوں کے اوپر پکڑنے کے لئے ایک چوبی دستے کا ہونا بھی نہایت
ضروری ہے۔

برتن

برتن پتلی کا نیز فلعی شدہ ہونا چاہیے۔ اور آسان ہونا

چاہیے۔ کہ جس میں دس پندرہ سیر سامان آجائے۔ برتن کا منہ بھی کافی کٹا دہ ہوتا
ضروری ہے۔

بیلنے کا سامان

بسکٹ بیلنے کا بیلن تو مانند روٹیوں کے ہی ہوتا ہے۔ لیکن بسکٹ پوٹو
یا روٹیوں کی مانند چکے پر نہ بیل کر میز پر کاٹے جاتے ہیں۔ یہ میز کافی مضبوط ہونی چاہیے۔
کام کرتے وقت یہ ہلنی جلنی نہ چاہیے۔

ساچے

۱۔ بسکٹ کاٹنے کے لئے مختلف قسم کے ساچے
ٹین کے بنے ہوئے ہوتے ہیں۔ یہ کسی بیکری میں دیکھ کر اپنی حسب منشا کسی ساچے بنانے
والی فرم سے تیار کروائے جاسکتے ہیں۔

۲۔ ڈبل روٹی کے ساچے صرف دو قسم کے ہوتے
چس۔ پونڈ والے اور نصف پونڈ والے۔ یہ بھی ٹین کے بنے ہوئے ہوتے ہیں۔ امدان کی
شکل بھی بالکل ڈبل روٹی کی شکل ایسی ہوتی ہے۔

۳۔ کیوں کے ساچے مختلف اقسام کے
ہوتے ہیں۔

۵۔ پونڈ کے سائز کے۔

ب۔ ہاف پونڈ کے سائز کے۔

- ج _____ چھوٹے کیکوں کے لئے گول۔
 د _____ چھوٹے کیکوں کے لئے چورس۔
 ل _____ فروٹ لیک کے لئے مانند ڈبل روٹی کے
- ساخے کے۔

ردی کاغذ

سبکٹ لپٹنے کے لئے ردی کاغذوں کی بھی ضرورت ہوا کرتی ہے۔ لیکن
 بجائے ردی کے کاغذ کے بٹر پیپر یا پکینگ پیپر استعمال کیا جلتے تو بہتر ہے۔
 ان اشیاء کے علاوہ چاقو، چھریاں، یا لٹیاں لوٹے، مچھلیاں،
 کڑاہیاں اور لیکٹ کیک اور ڈبل روٹیاں رکھنے کے لئے مشینوں والی الماریاں
 آہنی ٹرنک اور خوبصورت شوکیوں کی بھی ضرورت ہوا کرتی ہے۔

آرمچر و اینڈنگ

اس کتاب کی مدد سے موٹروں اور جیٹروں کی مرمت
 کرنے ان کی آرمچر نئے سرے سے دوبارہ لپٹنے کے مفصل طریقے درج ہیں
 قیمت چھ روپے ڈاک خرچ ایک روپیہ
 مشورہ ایک ڈکوپو (B.G) پوسٹ بکس ۶۳۹ اگاندہ سی نگر دہلی

بکری

کے کام میں استعمال کئے جانے والے خام مصالحہ
جات کی تشریح

مکھن

مکھن کی تاثیر سرد تر ہے۔ سب طرح کی
گرمی خشکی اور کمزوری کو رفع کرتا ہے۔ غذا کی غذا ہے اور دوا کی دوا۔ بوڑھوں
اور بچوں کے لئے تو یہ آب حیات سے کم نہیں۔ دل دماغ کو طاقت بخشتا ہے مولہ
خون اور چربی ہے۔ گرمی خشکی کی کھانسی بوا سیر، تپ دق، امراض منی اور
معتلا پن کو رفع کرتا ہے۔ ہمزاج کو موافق ہے۔ بید مقوی ہے۔ آنکھوں کو
طراوت بخشتا ہے۔ اور بدن کو فربہ کرتا ہے۔
اعلیٰ قسم کے کیکوں و لبکٹوں میں ڈالا جاتا ہے۔

کریم

کریم بھی مانند مکھن کے کیکوں و لبکٹوں میں ڈالی جاتی ہے یہ قدر

گرم ہوتی ہے۔ بھید طاقت بخشتی ہے۔ اس کے اوصاف مکھن ایسے ہی ہیں۔ یہ قدرے قابض ہوتی ہے۔ اچھی گاڑ ہی نیند لاتی ہے۔

اخروٹ

اخروٹ فروٹ کیلکس اور سیٹری میں ڈالا جاتا ہے۔ اخروٹ گرم ہوتا ہے۔ گرمی اور بلغم میں اضافہ کرتا ہے۔ اس کو میانہ روی سے استعمال کرنے سے، یہ اعضائے ریئہ اور دماغ کو طاقت پہنچاتا ہے۔

الایچی بڑی

لیکٹوں اور کیکوں دونوں میں ہی ڈالی جاتی ہے۔ یہ گرم ہوتی ہے۔ قدرے قابض ہوتی ہے۔ پسینہ لاتی ہے۔ فرحت بخشتی ہے۔ بادی کو رفع کرتی ہے۔ کھانے کو ہضم کرتی ہے۔ مقوی معدہ و شہتی ہے۔ بلغم کا انجذاب کرتی ہے۔

انگور

کیکوں میں ڈالے جاتے ہیں۔ انگور گرم تر ہوتے ہیں۔ بلین و مقوی ہوتے ہیں۔ دل و دماغ، معدہ، پیپٹروں اور انتڑیوں کو طاقت بخشتے ہیں۔ زرد ہضم ہوتے ہیں۔ کمزور مریضوں کو انگوروں کا رس دینا نہایت مفید ہے۔ کیونکہ یہ مقوی ہوتا ہے۔ اور خون صالح پیدا کرتا ہے۔

بادام

بادام قد سے قابض ہوتا ہے۔ مولد خون و چربی۔ خشک کھانسی کو رفع کرتا ہے۔ مقوی اعصاب ہے۔ زبان کی لکنت کو رفع کرتا ہے۔ دماغ کو طاقت بخشتا ہے۔ بنیائی کو بڑھاتا ہے۔ کھن اور مصری کے ساتھ اگر بادام ملا کر کھائے جائیں تو بدن کو فرہ کرتا ہے۔ دھیان رہے کہ کبکوں کی تیاری میں کھن اور مصری دونوں استعمال کیے جاتے ہیں۔

دایمی قبض والے اپنے ہاتھ سے نکالا ہوا بادام روغن بقدر ۶ ماشہ گرم دودھ ایک پاؤ میں رات کو سوتے وقت استعمال کریں۔ ایک ماہ کے استعمال سے پرانا قبض ہٹ جاتا ہے۔ اور انتڑیاں صاف ہو کر طاقت ور ہو جاتی ہیں۔ قبض کی عادت رفع ہو جاتی ہے۔ اس کے علاوہ کمزوری دماغ، کمزوری دل، کمزوری مثانہ، کمزوری جگر رفع ہو کر تندرستی میں چار چاند لگ جاتے ہیں۔

چنیر (پنیر)

پنیر سرد تر ہوتا ہے۔ دودھ میں اعلیٰ لیموں ٹائری یا امچور ڈال کر تیار کرتے ہیں۔ مقوی و مولد خون ہوتا ہے۔

پٹیا

کیکوں میں ڈالا جاتا ہے۔
پٹیا کا مزاج سرد تر ہوتا ہے، مولد خون ہے۔ گوشت کو بڑھاتا

ہے۔ دل، دماغ اور جگر کو طاقت بخشتا ہے۔ اعصابی امراض نیز گرمی کی بیماریوں میں بچید مفید ہے۔

چھوہارا

چھوہارے گرم ہوتے ہیں۔ پھیپھڑوں اور سینہ کو طاقت بخشتے ہیں۔ بدن کو فریہ کرتے ہیں۔ سردی، بادی اور بلغم کی بیماریوں میں مفید ہیں۔ پیچہ درد کو رفع کرتے ہیں۔

کشمش، منقہ

کشمش و منقہ خون کو صاف کرتے اور بڑھاتے ہیں۔ بہت طاقت بخشتے ہیں۔ انتڑیوں کو طاقت بخشتے ہیں۔ قدرے قبض کشا ہوتے ہیں۔ کھانسی زکام دمہ میں نفع بخشتے ہیں۔

سولف

بسکٹوں میں ڈالے جاتے ہیں۔

سولف معمولی درجہ میں گرم خشک ہوتی ہے۔ جگر و تلی کے رکاؤ کو کھولتی ہے۔ پیٹ درد کو دور کرتی ہے۔ بادی کو ہٹاتی ہے۔ پیٹ کی ہوا کو خارج کرتی ہے۔ بلغم کو چھٹاتی ہے۔

ناریل

سوکھا ناریل بسکٹوں کیلوں و پیسٹری میں بکثرت ڈالا

جاتا ہے۔

مثانہ و گردہ کی کمزوری میں مفید ہے۔ پیشاب صاف لاتا ہے۔ بادی کے تقائیں اور دماغ کی کمزوری کو رفع کرتا ہے۔ جسم کو فرہ کرتا ہے۔

قرآن مجید ہندی زبان میں

ہزاروں لوگوں کی یہ دلی خواہش تھی کہ وہ مسلمانوں کی

دھارمک پستک قرآن مجید کا مطالعہ کریں مگر اردو نہ جاننے کی وجہ

سے مجبور تھے اب انکی خواہش پوری ہو گئی۔ یہ ایڈیشن ستھوڑا ہی چھپا ہے۔

لہذا مالو سی سے بچنے کے لئے فوراً آرڈر بھیجیں۔ قیمت آٹھ روپے۔

محصول ڈاک ایک روپیہ۔

مشورہ بک ڈپو (B.G.) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ کانڈھی ٹکڑی

پیمانے

کتاب ہذا میں ترکیبوں کے وزن ہندوستانی اور انگریزی میں ماشہ رقی، اور اولس ڈرام وغیرہ میں لکھے ہیں۔ اس لئے کہ قارئین کرام کو وزن وغیرہ میں دقت نہ ہو ہندوستانی اور انگریزی پیمانے یہاں لکھ دیئے جاتے ہیں۔

ہندوستانی

ایک رقی	۸ چاول
ایک ماشہ	۸ رقی
ایک تولہ	۱۰۸ ماشہ
ایک چھٹانک	۵ تولہ
ایک باؤ	۴ چھٹانک
ایک سیر	۱۶ چھٹانک
ایک پنسیری	۵ سیر
ایک من	۴۰ سیر
ایک اولس	۱۶ ڈرام

انگریزی

ایک پونڈ
ایک کوارٹر

۱۶ اولس
۲۸ پونڈ

پونڈ کا ہندوستانی حساب

پونڈ آدھ سیر سے ایک تولہ کم ہوتا ہے۔ مثلاً اگر کوئی چیز چار پونڈ ہے۔ تو اس کے معنی ہیں ۴ تولہ کم دو سیر۔

موم بتی سازی

معمولی سرمایہ سے کام شروع کر کے معقول آمدنی پیدا کر سکتے ہیں ہر قسم کی سفید رنگین موم بتیاں خوشبودار خوشبو پھیلائی والی رنگ برنگی موم بتیاں بنانے کے مفصل طریقے تصویروں کے ذریعہ بتلائے گئے ہیں۔

قیمت تین روپے پچیس نئے پیسے۔ ڈاک خرچ ایک روپیہ الگ

مشورہ بک ڈپو (B.G.) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ گماندہی نگر دہلی ۷

ساود لیسکٹ

اجزا اور ترکیب تیاری

ایک سیر
دو ڈیڑھ پاؤ
دو ڈیڑھ پاؤ
میدہ
کھانڈ
خالص دیسی گھی

تمام اجزا کو دودھ میں گوندھ کر بلینے سے پھیلا کر مختلف نمونوں کے لیسکٹ کوٹین کے پلیٹوں پر پھیلا کر رکھ دیں۔ اور بھٹی کو گرم کر کے پکالیں۔ تنھوڑی دیر میں لیسکٹ پک کر تیار ہو جائیں گے۔

دوسری ترکیب

اجزا

ایک سیر
آدھ پاؤ
ایک پاؤ
نوما شہ
دو عدد
دو سیر
سو جی
گھی خالص
کھانڈ
سمندر جھاگ
اندھے
دودھ

پہلے اندھوں کو پھینٹ کر دودھ میں آمیز

ترکیب تیاری

کریں۔ بعدہ دیگر اجزاء ملا کر گوندھ لیں۔ اور ساپنچوں کے ذریعہ کاٹ کر ٹین کی پلٹیوں میں بٹھی میں سینک لیں۔

تیسری ترکیب

اجزاء

آٹھ چھانک

میدہ

چار ماشہ

پانی کار بونٹ آف سوڈا

دو چھانک

کھانڈ

بقدر ضرورت

پانی

ترکیب تیاری

میدہ اور سوڈا کو پانی میں گوندھ کر تھوڑی دیر تک رکھ دیں۔

تاکہ خمیر آٹھ آدے پھر کھانڈ ملا کر مہین سے بیل کر بندہ ساپنچوں کے لکٹ کاٹ لیں۔ اور بھٹی میں سینک لیں۔

چوتھی ترکیب

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک سیر

میدہ

آدھ پاؤ

دانت دار چینی باریک پسپی ہوئی

ایک چھانک

خمیر

میدہ میں خمیر آمیز کر کے گرم پانی سے گوندھ لیں۔ اور دانت لپوڑیوں

کی طرح بیل کریں۔ اور لکٹ بندہ ساپنچوں کے کاٹ کر تیار کر کے بھٹی میں سینک لیں۔

پھلے بسکٹ

آدھ سیر

میدہ

ایک چھٹانگ

کھن

بقدر ضرورت

دودھ

ایک تولہ

نمک

کھن کو دودھ میں ملا کر آٹا گرم کریں کہ میدہ اس میں گندھ جاوے

اس کے بعد چھوٹے چھوٹے پڑا بنادیں اور سلین سے ہواڑ نکلیاں بنا کر پلیٹ پر جہادیں
اور جا بجا ایک کانٹے سے بسکٹوں پر سوراخ کر دیں۔ اور کھٹی میں رکھ کر کھٹی کا منہ
بند کر دیں۔ سفوفی دیر میں تیار ہو جائیں گے۔

پھلے بسکٹ

بنانے کا ایک اور فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

آدھ سیر

میدہ

دو اولس

تازہ مکھن

نصف پنٹ

تازہ دودھ

اول میدہ میں مکھن اور دودھ ملا کر خمیر بنائیں۔ اور اس کو پون اپنچ موٹی پیٹری بنا کر اور اس پر سا پنچ رکھ کر بسکٹ تراشیں اور پھر اس کو چمکے بیلن سے بیل ایس۔ پھر اس میں سوراخ کر لیں۔ پھر ٹین کی پلیٹوں پر خشک میدہ بچھا کر اس پر بسکٹوں کو بچھا دیں۔ سوراخ دار رخیچے کی طرف رہے۔ پس ان کو علایم آ پنچ کی بھٹی میں پکالیں۔

عمدہ نمکین بسکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

۳۵ سیر

میدہ

دھانی سیر

مکھن

ایک سیر

چینی

۳ ۱/۴ چھٹانک

سوڈا بائی کارب

سوا تولہ

ٹار ٹارک الیڈ

ایک پاؤ

نمک

ساڑھے سترہ سیر (۱ ۱/۴ سیر)

دودھ

میدہ میں تمام چیزیں آمیز کم کے سخت آٹے کی طرح اچھی طرح سے گوندھیں۔ بعد ازاں آٹے کی موٹائی رکھ کر اس کو بیل میں - اور سانچوں کے ذریعہ بسکٹ کاٹ کر کھٹی میں پکالیں -

عمدہ نمکین بسکٹ تیار کرنے کا ایک اور فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

تین پاؤ	میدہ
ایک پاؤ	سوچی
آدھ پاؤ	گھی
ایک پاؤ	دانہ دار سفید چنی باریک لپی ہوئی
۹ ماشہ	سوڈا بائی کارب
حسب ضرورت	نمک
بہ طریق بالا بسکٹ تیار کر لیں -	

عمدہ نمکین بسکٹ سوچی تیاری کا تیسرا فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک سیر	میدہ
ڈیڑھ پاؤ	کھن
تین چھانک	چنی
حب ذالیقہ	نمک
۹ ماشہ	بیکنگ پوڈر

سب کو گوندہ کر بہ طریق معلومہ لیکٹ بنائیں۔

اراروٹ کے لیکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

تین پاؤ	اراروٹ
ایک پاؤ	میدہ

خالص دیسی گھی، کھن یا وٹیل آئل آدھ پاؤ

۴ عدد	اندے
۹ ماشہ	بیکنگ پوڈر

گھی، کھن یا وٹیل آئل اور اراروٹ کو ملائیں۔ بعد میں بقیہ اجزاء ملا کر گوندھ لیں۔ اور لیکٹ تشکیل کر کے پیٹیوں پر پھیلا کر کھٹی میں سینک لیں۔

اراروٹ کے لسیکے تیار کرنے کا ایک اور فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پاؤ	میدہ
ایک پاؤ	اراروٹ
آدھ پاؤ	لکھن
چار عدد	زردی بیضہ مرغ
چار ماشہ	بکینگ پوڈر
ایک ماشہ	نمک

اول لکھن میدہ اور اراروٹ کو ملا کر بعد میں باقی اشیاء ملا کر گوندوں میں اور سونچوں کے ذریعہ کاٹ کر ٹین کی پلیٹوں میں پھیلا کر کھٹی میں سینک لیں۔

تیسری ترکیب

دو سیر	اراروٹ
نصف تولہ	دارچینی لسی ہوئی
ایک تولہ	نمک لپا ہوا
دس تولہ	نر شاہ

گھی، مکھن، یا ڈالڈا
 ایک پاؤ
 سونٹھ باریک لپی ہوئی
 ایک ماشہ
 سوڈا بائی کاربو نیٹ
 ایک تولہ
 نوشادر

اراروٹ میں باقی تمام اشیاء جو کہ لپی ہوئی ہوں، ملا کر گوندھ لیں۔ اور ساپنچوں کے ذریعہ کاٹ کر ٹین کی پلیٹوں میں پھیلا کر کھٹی میں پکا لیں۔

میدہ کے بسکٹ

میدہ
 گھی خالص، مکھن یا ڈالڈا
 ایک سیر
 ڈیرھ پاؤ
 دو دوہ
 چینی باریک لپی ہوئی
 سوڈا بائی کاربو نیٹ
 حسب ضرورت
 ڈیرھ پاؤ
 حسب ضرورت

پہلے چینی اور گھی ملا کر اچھی طرح بھینٹ لیں۔ زراں بعد بائی کاربو نیٹ آف سوڈا ملا کر بھینٹ لیں۔ اس کے بعد میدہ اور دو دوہ ملا کر گوندھ لیں۔ اور ساپنچوں کے ذریعہ کاٹ لیں اور ٹین کی پلیٹوں میں پھیلا کر کھٹی میں پکا لیں۔

دوسری ترکیب

میدہ
 دو سیر

خالص دلیبی گھی، مکھن یا ڈالڈا
باریک لسی ہوئی چنی دانہ دار
نمک

حسب ضرورت

دودھ

پہلے گھی اور چنی کو پھینٹ ڈالیے۔ پھر نمک ملائیے۔ بعدہ میدہ
ملا کر اور دودھ ڈال کر گوندھ ڈالیے۔ پھر سانچوں کے ذریعہ لسکٹ کاٹ
کر ٹین کی پلڈیٹ پر پھیلا کر کھٹی میں پکائیے۔

تیسری ترکیب

۳۵ سیر

میدہ

۲ ۱/۲ سیر

مکھن

نہایت باریک لسی ہوئی دانہ دار چنی

ایک سیر

کریم آف ٹارٹار

ڈیڑھ پاؤ

سوڈا بائیکارب

۱/۴ چٹانک

ٹارٹارک ایسڈ

۱/۴ پاؤ

نمک

ایک پاؤ

دودھ

سارے سترہ سیر
میدہ میں تمام اشیاء ملا کر گوندھ لیں۔ پھر مینر پر پھیلا کر
سانچوں میں بھر کر کھٹی میں سینک لیں۔ پس تیار ہیں۔

انڈول والے بسکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

ٹریٹھ پاؤ

میدہ

آدھ پاؤ

مکھن

تین چھانک

کھانڈ

تین ماشر

کاربونیک آف سوڈا

دو عدد

زردی انڈہ

حب ضرورت

سرکہ

اول مکھن اور میدہ کو ملا کر لہد میں باقی اشیاء ملا دیں۔ اور

سرکہ سے گوندھ لیں۔ ساپنحوں کے ذریعہ کاٹ کر ٹین کی پلیٹوں میں پھیلا کر بھٹی

میں سینک لیں۔

دوسری ترکیب

ایک پونڈ

میدہ

ایک عدد

انڈہ

بقدر ضرورت

دودھ

زردی کو پھینٹ کر میدہ میں ملاؤ۔ اور دودھ سے گوندھ کر
اس کا روٹی پکانے کے موافق خمیر کر لو۔ پھر اسے بیل کر روٹی کی مانند کر لو۔ اور کسی
ساخے یا گلاس سے کاٹ کر گول بسکٹ تراش لو۔ تب کسی کانٹے سے گوند کر اس میں
چھید کر دو۔ جس قدر زیادہ چھید ہونگے اس قدر عمدہ بسکٹ بکیں گے۔ تب
ان بسکٹوں کو نرم آگ پر پکائیں۔ بسکٹوں کا میدہ نہ تو بہت پتلا گوند بھیجئے نہ گاڑا
کیونکہ اگر تپلا رہے گا۔ تو بسکٹ سھاری بکیں گے۔ اور گاڑا گندہ ہے گا۔ تو کن روں
پر سے ترطخ جاوے گا۔

اندوں کے بسکٹ بنانے کی ایک اور ترکیب اجزا اور ترکیب تیار

آدھ سیر

میدہ

ڈیڑھ پاؤ

مہری

ایک پاؤ

مغز بادام

آدھ پاؤ

کھن

ایک چھٹانک

مرہ نارنگی

دو عدد

انڈے

دو ماشہ

بھالقل

تھوڑا سا سوڈا۔ سب کو ملا کر پائیں پھر انڈے کی سفیدی بگاڑ خشک کر لیں۔

پوتھی ترکیب

اندھے

آٹا

بارہ عدد

حسب ضرورت

چینی دانہ دار باریک پسپی ہوئی پاؤ بھر

پہلے اندھے پھوڑ کر زردی اور سفیدی الگ کر لیں۔ زردی اور چینی کو خوب اچھی طرح حل کر لیں۔ اس کے بعد آٹے کو اس میں ڈال کر اچھی طرح گوندھیں۔ جب مل جاتے۔ تو حسب ضرورت کسی گول چیز یا گلاس کو الٹ کر یا ساپچوں کے ذریعہ کاٹ دیجئے۔ پھر گھی میں تل لیجئے۔ نہایت مزیدار بسکٹ ہوں گے۔

پانچویں ترکیب

میدہ

کھن

ایک سیر

ایک پاؤ

ڈیڑھ پاؤ

چینی دانہ دار باریک پسپی ہوئی

سوڈا بائی کارب

ساڑھے سات ماشہ

پانچ عدد

انڈے

سب اشیاء کو ملا کر گوندھ لیں۔ اور حسب طریقہ معلوم بسکٹ تیار کر لیں۔

بسکٹ عمدہ قسم

NICE BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

آدھ سیر
ایک چمٹا نک
آدھا گلاس

میدہ
مکھن تازہ
دودھ

اور قدرے نمک

میدہ اور مکھن کو دودھ میں گوندھ کر خمیر کر لیا جاوے۔ پھر اس خمیر کی موٹی روٹی تیار کر اسے سانچے کے ذریعہ کاٹ لیا جاوے۔ اور کچھ دیر دھوپ یا ہوا میں رکھ کر خشک کر لیجئے۔ خشک کرنے کے لئے مٹین کی پلیٹ موزوں ہوتی ہے۔ اس پلیٹ پر پہلے میدہ بچھا دینا چاہیے۔ تاکہ بسکٹ پلیٹ پر جم کر نہ رہ جائیں۔ جب بسکٹ قدرے خشک ہو جاویں۔ تو انہیں بھٹی میں رکھ کر منہ بند کر دیا جاوے کچھ دیر کے بعد بسکٹ تیار ہو جائیں گے۔

دوسری ترکیب

سوا سیر

میدہ

چینی دانہ دار باریک لپی ہوئی	نصف پاؤ
نمک	نصف چھٹانک
کھن	ایک سیر
اندڑے	دو عدد

پہلے چینی اور نمک اچھی طرح ملا لیں۔ پھر اس میں کھن ملا لیں۔ اس کے بعد میدہ لیکر تینوں ملی ہوئی چیزوں کے ساتھ ملا دیجئے۔ جب سب باہم اچھی طرح مل جائیں۔ تو بیل ڈالیے۔ اس کے بعد لبکٹ کے اندازہ کا سانچہ لیکر بیلے ہوئے میدہ کو لبکٹ کی قلع کا تراش ڈالیے۔ اوپر سے کسی چیز سے چھوٹے چھوٹے سوراخ کر ڈالیے پھر کسی علیحدہ پیلے میں اندڑے اور محض تھوڑی سی چینی لیکر خوب متھئے۔ قدرے دودھ ملا دیجئے۔ پلٹ پر لبکٹوں کو نرم آ پنچ پر پکا ڈالیے۔ نہایت اعلیٰ قسم کے ختہ لبکٹ تیار ہو جائیں گے۔

تیسری ترکیب

سوجی گھی	ایک پاؤ
چینی دانہ دار باریک لپی ہوئی	ایک چھٹانک
عمدہ خمیر	ڈہائی تولہ
	ایک تولہ

سوجی کو آٹے کی طرح گوندھ کر اس میں گھی قند، اور خمیر ملا کر

چھوٹی چھوٹی ٹھکیاں بنا کر بھٹی میں پکالیں۔

پوتھی ترکیب

میدہ

چینی دانہ دار باریک لپی ہوئی

کھن

چار سیر

دو سیر

دو سیر

ان تینوں چیزوں کو وزن کے ٹھیک مطابق لیکر باہم ملا ڈالیں۔
اور میل کر تپکا کر ڈالیں۔ پھر چاقو سے برقی کی شکل کے بڑے بڑے ٹکڑے کاٹ
ڈالیں۔ پھر دھیمی آبخ پر پکائیے نہایت لذیذ عمدہ لکٹ تیار ہو جائیں گے۔

پانچویں ترکیب

اجزا

میدہ

کار بونیٹ ایمونیا

سفید چینی دانہ دار باریک لپی ہوئی

اراروٹ

اندہ

آدھ سیر

تین ڈرام

آدھ پاؤ

نصف چھٹانک

ایک عدد

ترکیب تیاری

سب کو ملاویں۔ کھیر دودھ سے خمیر کر لیں۔ اور خوب
بھینٹ لیں۔ باریک بیل کر یا جیسا مناسب سمجھیں بلیں۔ کھیر چورس یا گول
کاٹ کر لسیکٹ بنالیں۔ اور بھٹی میں پکائیں۔

مکھن کے لسیکٹ

BUTTER BISCUITS

۲ پونڈ

میدہ

۱/۴ پونڈ

مکھن

۳ چمچہ

خمیر کاست

پانی یا دودھ اتنا کہ جس میں سب اجزاء اچھی طرح سے گتھہ سکیں۔
سب پہلے مکھن کو میدہ میں ملا لیں۔ پھر اس میں خمیر اور پانی یا دودھ ملا کر اچھی طرح
ملا لیں۔ تب آدھ گھنٹہ تک ٹھکا کر رکھ دیں۔ کہ خمیر اٹھ آوے۔ یہ خیال رکھیں کہ
خمیر زیادہ کھٹانہ ہونے پاوے تب اس کو بیل کر ساپخوں سے کاٹ لیں لسیکٹ
بنائے اور ان کو گود کر پلیٹ پر رکھ کر تیز بھٹی میں پکالیں۔

ایک سیر

میدہ

دوسری ترکیب

آدھ پاؤ	مکھن
ایک تولہ	سونٹھ ہا ریک شدہ
ایک پاؤ	کھانڈ
تین ماشہ	کارلونیٹ آف سوڈا
بقدر ضرورت	دودھ

تمام اشیا کو دودھ میں گوندھیں۔ اور ساپنچوں کے ذریعہ
بسکٹ تیار کر لیں۔ اور کھٹی میں سینک لیں۔

تیسری ترکیب

ایک سیر	مبیدہ
چینی سفید دانہ دار نہایت باریک پسپی ہوئی	ایک سیر
ایک درجن	اندے
دو تولہ	سوڈا بائی کارلونیٹ
ایک سیر	سو جی
آدھ سیر	مکھن
دیرھ تولہ	ایمونا کارب
ایک تولہ	نوشادر

طریقہ

مکھن اور چینی کو ملا کر خوب گھونٹیں جب یکجان ہو جاویں تو

دودھ آمیز کر دیویں۔ اب انڈوں کی زردی و سفیدی کو الگ الگ پھینٹیں۔ جب
جھاگ دبے لگیں۔ تو مندرجہ بالا مرکب میں ملا دیویں۔ اب اس مرکب کو مبیہ
و سوچی میں ڈال کر گوندھ لیں۔ جب مانند روٹی پکھنے کے آٹے کے سخت ہو جاوے
تو بیل کر نذر ایچہ سا پخوں کے بسکٹ کاٹ کر کھٹی میں رکھ کر پکالیں۔

پوتھی ترکیب

مبیہ
کھن

ایک سیر
ڈیڑھ پاؤ

چینی دانہ دار بارک لپی ہوئی

ایک پاؤ

سوڈا بائی آسار

۹ ماشہ

تمام اشیاء کو اچھی طرح سے گوندھ کر مانند روٹی کے آٹے کے

سخت کر کے نذر ایچہ سا پخوں کے بسکٹ تشکیل کر کے کھٹی میں پکالیں۔

مختلف قسم کے بسکٹ و نہائی کی ساز ترکیب

فینسی بسکٹ

FANCY BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ

بادام

ایک پونڈ

باریک لسی ہوئی دانہ دار چینی

بقدر ضرورت

سنگترہ کے پھولوں کا عرق

بادام کی گریاں گرم پانی میں بھگو دیں۔ اور تین چار گھنٹہ کے بعد

ان کا چھیدکا اوپر سے اتار کر منقش کر لیں۔ پھر ان کو گھوٹ کر باریک کر لیں۔ اور

عرق اد پر چھڑک دیں۔ جب بادام کی گریاں گھٹ کر بالائی یا مکھن کی طرح ہو

جداویں۔ تو کڑھائی میں ڈال کر میدہ ملا کر ایک جان کر لیں۔ تب آگ پر رکھ کر اس کو

بھونیں۔ یہاں تک کہ یہ مرکب بالکل خشک ہو جاوے پھر اس میں دودھ ملا کر دوبارہ خمیر کر کے بیل کر گول اور چوڑی ٹیکہ بنالیں۔ اور ہندریچہ گلاس کاٹ کر بسکٹ بنالیں۔ مختلف شکلوں کے بسکٹ بنایا کرتے ہیں۔ تب مختلف رنگ بنا کر ان بسکٹوں کے ایک طرف لگا دیں۔ اور سکھا کر سبھی میں بچالیں۔ ان پر دانہ دار چینی بھی چھڑک دیا کرتے ہیں۔ کشمش بھی لگا دیا کرتے ہیں۔

چیز بسکٹ پنیر کے بسکٹ

CHEESE BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

پاؤ بھر

میدہ

لیم چھچھ (چائے کا)

بیکینگ پوڈر

ولایتی پنیر ڈبہ کا (تراشا ہوا) ایک چھٹانک

تین چھچھ

خالص ویسی گھی اعلیٰ قسم

میدہ اور بیکینگ پوڈر ملا لیجئے۔ بعدہ ان میں گھی آمیز کیجئے۔

پنیر ملائیے۔ تھوڑا تھوڑا دودھ ملاتے ہوئے گوندھیے مٹا ہلئے سا پنوں سے کاٹ کر بسکٹ تشکیل کیجئے۔ اس کے بعد سبھی میں پکالیجئے۔

چمیر بسکٹ بنانے کا ایک اور فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

تازہ مکھن

میدہ

چمیر

رائی کا سفوف

لال مرچ

انڈے

ایک پونڈ

ایک پونڈ

۵- اولس

ایک چمچ

چھ چمچ

چھ عدد

مکھن کو گھوٹ کر رطری کی مانند بنالیں۔ پھر اس میں باقی اجزاء ملا کر خمیر کر لیں۔ پھر تین انچ دبیر روٹی بیل کر اسکو کسی گلاس کے ذریعہ بسکٹ بنالیں۔ اور ٹین کی پلیٹوں پر رکھ کر مینٹ تک معتدل تنور میں پکالیں۔

رائیس بسکٹ (چاول کے بسکٹ)

RICE BISCUITS

تین پونڈ

میدہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ	کھن
سوا پونڈ	لوف شوگر
نصف پونڈ	دودھ

نمک اور لیون کاسٹ حسب ضرورت
نمک اور چینی ملا کر دودھ میں حل کر لیں اور ایک یا دو گھنٹہ
رہنے دیں۔ اور کبھی کبھی ہلاتے رہیں۔ پھر اس کو اوپر والے مرکب میدہ میں ملا کر
گوندھ ڈالیں۔ اور چورس سانچوں میں ڈالیں۔ اور سبکٹ بنالیں۔ پھر حسب
طریقہ گود کر معتدل تاؤ کی کھٹی میں پکالیں۔

ایک اور ترکیب

چاول کا آٹا	پاؤ سیر
کھن	آدھ پاؤ
دانہ دار چینی پسپی ہوئی	آدھ پاؤ
اندھ	ایک عدد

چاول کو دھو کر کنکر چن دیجئے۔ اور سایہ میں خشک کر کے آٹا
میں دیجئے۔ اور ایک کپڑے میں چھان کر پاؤ سیر آٹا الگ کر لیجئے۔ اس میں کھن
اور چینی اچھی طرح ملا لیجئے۔ پانی اتنا شریک کرنا چاہیے کہ آٹا بیلنے کے قابل رہے۔
بہت پتلانہ ہو جائے سبکٹ کے برابر نہ زیادہ پتلانہ زیادہ موٹا بیلنا چاہیے۔ اور

کسی چیز یا سائچوں سے چھوٹا گول بسکٹ کاٹ لیجئے۔ اور دھیمی آنچ سے بھٹی میں
پکالیجئے۔

آلوؤں کے بسکٹ

PATATO BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

آدھ سیر	میدہ
آدھ سیر	۲ لوؤں کی باریک مدھی
حسب ضرورت	نمک
آدھ پاؤ	خالص گھی، مکھن یا بنا سیتی آیل
۹ ماشہ	سوڈا بائی کارب
۹ ماشہ	سیاہ مزیج لپی ہوئی
حسب طریق معلومہ لیکٹ تیار کر لیں۔	

عمدہ قسم کے بسکٹ

DILICIOUS BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

دو پونڈ	میدہ
دو ڈرام	کاربونٹ آف امونیا
چار اولس	سفید دانہ دار چینی باریک لپی ہوئی
چار اولس	کھن
ایک عدد	اندہ

سب اشیاء باہم آمیز کر کے دودھ میں خمیر کر لیں۔ اور حل کر کے بسکٹ بنالیں۔

دوسری ترکیب

آدھ سیر	میدہ
آدھ سیر	چینی دانہ دار باریک لپی ہوئی
دو تولہ	گلاب
ایک تولہ	دھنیا پا ہوا
سات عدد	اندے
آدھ پاؤ	گھی

ان سب کو اچھی طرح ملا لیں اور دھیتے کا سفوف ڈالیں اور

کھر گوندھتے۔ اور سانچے میں بھر کر مکیاں بنالیتے۔ اور کھرا نڈے توڑ کر سب پر ملتے۔
 اور ٹھوڑی سی چنی چھڑک دیجئے۔ پھر بہت نرم آنچ کی کھٹی میں پلٹ پر رکھ دیجئے۔
 جب پھول جائیں نکال دیجئے۔ لیکن جب کھٹی ٹھنڈی ہو جائے اسی میں رکھ دیجئے۔
 رات بھر اسی طرح رہنے دیجئے۔ بہت ہی مزیدار ہوتے ہیں۔

ٹمھے بسکٹ تیار کر سکتی تیسری ترکیب

اجزاء اور ترکیب تیاری

۲ پونڈ

عمدہ میدہ

تین اولس

کھن

سفید دانہ دار چنی نہایت باریک لپی ہوئی چار اولس

اولا کھن کو میدہ میں اچھی طرح ملائیں اس میں دودھ ڈال کر

سخت خمیر کر کے گوندھ لیں۔ بعد ازاں تھائی آنچ موٹے پیرے بنائیں۔ اور ساپخولی

کے ذریعہ پکالیں۔

ٹمھے بسکٹ تیار کر سکتی چوتھی ترکیب

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ

ایک سیر

گھی اصلی یا دھیل آیل تین پاؤ

دانہ دار چنی نہایت باریک لپی ہوئی تین پاؤ

تینوں کو باہم خوب ملائیں - اور تپھر پر ڈال کر ہاتھ سے خوب ملیں -

بعد ازاں اندھے کی تھوڑی سی سفیدی اور زردی ملائیں - اور گول گول ٹکیاں

بنا کر بیلن سے بیل کر اوپر نیچے کوئی کی آگ دیں - مثل نان خطائی کے بہت جلد بکٹ تیار ہوں گے -

مٹھے بکٹ تیار کرنے کی پانچویں ترکیب

اجزا اور ترکیب تیاری

ایک سیر

میدہ

آدھ پاؤ

گھی

دانہ دار چنی نہایت باریک لپی ہوئی آدھ پاؤ

۵ ماشہ

سوڈا بائی کارب

جملہ اجزا باہم ملائیں - اور اچھی طرح سے گوندھنے کے بعد پانچوں

کے ذریعہ بکٹ تشکیل کر دیے سبھی میں پکائیں -

پٹھے بسکٹ تیار کرنیکی چھٹی ترکیب

اجزاء اور ترکیب تیاری

سفید دانہ دار چینی یا ربیک لپی ہوئی ایک پونڈ
 انڈے کی زردی ایک پونڈ
 میدہ ایک پونڈ
 گرم پانی نصف پیالہ

ان سب کو ملا کر گوندھ کر بسکٹ بنالیں۔ اور تنگ ٹین میں کاغذ لٹا کر اس میں یہ بسکٹ رکھیں اور پکالیں۔

خوش ذائقہ بسکٹوں کا ایک اور فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

عمدہ سفید میدہ ۳ پونڈ
 بوف شوگر ۳ پونڈ
 مکھن ۳ پونڈ
 مودھ یا پانی ایک کوارٹ

سولف

نصف اولس

تمام اشیاء کو ملا کر حسب طریقہ مذکورہ بالابیکٹ بنالیں۔

نارنج بیکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ

چھ پونڈ

لکھن

آٹھ یا دس اولس

دودھ

ایک کوارٹ

سفید دانہ دار چینی نہایت باریک پسپ ہوئی بقدر ذالیقہ

آدھا دودھ خوب گرم کر لیں۔ پھر اس میں خمیر کا مصاط اس قدر

ملا دیں۔ کہ دودھ ترش ہو جاوے۔ پھر اس میں ایک پونڈ میدہ ملا کر خمیر کر کے گرم جگہ

رکھ دیں۔ پھر تقیاً دودھ گرم کر کے اس میں لکھن ملا کر میدہ میں ملا دیں۔ اور پھر

یہ سب خمیر شدہ میدہ میں ملا دیں۔ پھر اس کو گرم جگہ رکھ دیں۔ کہ وہ بارہ

پھول آوے۔ فی پونڈ اٹھارہ یا بیس حصہ کر کے لیکٹ بنالیں۔ پھر ملپٹ کو لکھن

سے چپٹر کر اس پر یہ لیکٹ رکھ دیں۔ اور کانٹے سے گود کران میں سوراخ کر دیں۔

جیسا کہ دستور ہے۔ پھر انکو نرم بھٹی میں رکھ کر پچالیں۔ اس قسم کے لیکٹ نارنج

میں بنائے جاتے ہیں۔ لیکن وہاں بھٹی کے فرش پر رکھ کر پکاتے ہیں۔ جو خستہ اور

کڑکتے ہوئے ہیں۔ لندن میں انکو دودھ کے بسکٹ کہتے ہیں۔ یہ بچوں کے لئے زیادہ
استعمال کئے جاتے ہیں۔ ان کے مختلف نام ہیں۔ مثلاً فنکر بسکٹ، جان بسکٹ
چائے کے بسکٹ، کریم بسکٹ وغیرہ وغیرہ ناموں کے ساتھ ان کی شکل مختلف ہوا
کرتی ہے۔ اور ذائقہ بھی مختلف ہوا کرتا ہے۔

ایک اور ترکیب

ایک سیر

میدہ

ماندار سفید چینی نہایت باریک لسی ہوئی ۵ چمٹا نک

نصف سیر

کریم

ہائی کاربونٹ آف سوڈا ۹ ماشہ

چینی میدہ میں ملا لیں۔ اور سوڈا ابھی آمیز کر لیں۔ پھر کریم ملا کر

مانتہ آٹا کے گوندھ لیں۔ اگر پانی کی ضرورت محسوس کریں۔ تو وہ بھی حسب ضرورت

م شامل کر لیں۔

بسکٹ ڈرام دینا شہر بسکٹ

یہ بتا شوں کے برابر چھوٹے بسکٹ ہوا کرتے ہیں۔ جن کے تیار کرنے

کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

چھ انڈوں کی سفیدی اور زردی باہم کھینٹ کر ملاویں۔ پھر اس میں ایک پونڈ میدہ ملا کر تھوڑے سے پانی سے اسے گوندھیں۔ پانی کے عوض دو ڈال بھی ڈال سکتے ہیں۔ زیرہ یا سولف کسی قدر خوشبو کیلئے ملا لیں۔ یہ سب ایک پونڈ میدہ کے لئے کافی ہے۔ پس سب کو اچھی طرح ملا کر تباشہ کی مانند کاغذ پر پٹریاں تراش لیں۔ اور ان پر پسپی ہوئی چینی چھڑک کر بھٹی میں پکالیں۔ آٹے کے معتدل ہو۔

دوسری ترکیب

ایک پونڈ
سارے چھ پونڈ
میدہ
کھن پھینا ہوا
باریک پسپی ہوئی سفید دانہ دار چینی ۵ اونس
انڈوں کی زردی
پانچ عدد
سب کو ملا کر حسب ترکیب بالا بکٹ بنا کر پکالیں۔

تیسری ترکیب

ایک پونڈ کھن پھینٹ کر بطور بالائی بنائیں۔ پھر اس میں میدہ آٹھا اونس چینی تین اونس ۴ انڈوں کی زردی، بالائی کے دو چھ، قدرے زیرہ۔ سب اشیاء کو حسب ترکیب مندرجہ بالا ملا کر بکٹ بنا لیں۔ اور معتدل آگ کی بھٹی میں پکالیں۔ اگر دل چاہے تو دانہ دار چینی اوپر لگا کر پکائیں۔

کافی بسکٹ

COFFEE BISCUITS

۱/۲ پونڈ مکھن کوہم پونڈ میہد میں ملائیں۔ چار انڈے توڑ کر ان کو ننھوڑے دودھ کے ساتھ خوب کھینٹیں۔ پھر اس میں میہد ملائیں۔ اور خوب گوندھ لیں۔ بعد ازاں بیل کر چوڑی ٹکیہ بنالیں جو ۱/۲ انچ موٹی ہو۔ اس کو سانچوں سے کاٹ کر بسکٹ بنالیں۔ اور گود کر معتدل کھپٹی میں پکائیں۔ اس قسم کے بسکٹ پک کر اکثر مل کھا جایا کرتے ہیں۔

خاردار بسکٹ

اس بسکٹ کی شکل گول ہوتی ہے۔ اور تمام بدن پر کرملیا کی مانند خار ہوتے ہیں۔ بعض وقت اس کے دونوں سرے اوپر کو خم کھا کر مڑے ہوئے ہوتے ہیں۔ اس وقت اس کو انگوٹھی نما بسکٹ کہتے ہیں۔ اس کے اجزایہ ہیں۔

دھانی پونڈ

ایک پونڈ

بارہ اولسن

میہد

چینی

مکھن

انڈے ۵ عدد

لیموں کا ست قدرے -

سب سے پہلے مکھن کو پھینٹ کر ملائی کی طرح بنالیں۔ پھر اس میں
پسی ہوئی چینی اور لیموں کا ست ملا دیں۔ پھر انڈوں کی زردی اور سفیدی کو پھینٹ
کر ملا دیں۔ اور اخیر کو میدہ ملا دیں۔ پھر انکو سانچوں میں بھر کر مذکورہ شکل کا بنالیں۔
اور کھٹی میں جوتیز ہو چکائیں۔ بعض وقت یہ لکٹ ڈھائی انچ لمبے اور ۱/۲ انچ موٹے
بنائے جاتے ہیں۔

کیپٹن بکٹ

CAPTAIN BISCUITS

یہ بکٹ تین قسم کے بنتے ہیں۔ اور فوجی سپاہی انہیں بہت
پسند کرتے ہیں۔ کبھی پنیر کے ساتھ اور کبھی مکھن کے ساتھ اور کبھی چائے کے ساتھ
کھاتے ہیں۔ صرف موٹائی اور قد و قامت کا فرق ہو اگر تمہارے۔

اجزا

سات پونڈ
چھ یا آٹھ اونس
ایک کوارٹ

میدہ
مکھن
دودھ

میدہ اور مکھن باہم ملا لیں۔ اور دودھ کے ساتھ گوندھ لیں۔
 پھر اس کو بلی کر نصف اپنچ موٹا گول ٹکڑا بنالیں۔ پھر حسب طریقہ معلومہ لبکٹ
 کاٹ کر گود لیں۔ پھر نیز کھٹی میں رکھ کر دس بارہ منٹ میں پکالیں۔
 ایک اور قسم کے لبکٹ بہت موٹے ہوتے ہیں۔ جن کو دونوں
 طرف سے گودتے ہیں۔ مگر ہر طرف کا گودنا دار پار نہیں ہوتا۔ بلکہ نصف تک رد
 جاتا ہے۔ اس قسم کے لبکٹوں کو مکھن سے چپ کر استعمال کرتے ہیں۔ تیسری قسم
 کے لبکٹ بہت تیلے ہوتے ہیں۔ نیز قد میں چھوٹے ہوتے ہیں۔ جو کھانے میں بہت
 کرکڑے ہوتے ہیں۔

آلیور لبکٹ

OLIVER BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

چار پونڈ

میدہ

۱/۲ پونڈ

مکھن

سوانٹ

دودھ

خمیر کرنے والا مصالحہ جسے میٹھا کہتے ہیں۔ قدرے آمیز
 کر کے سب کو ملا کر گوندھ لیں۔ اور چکلا پر بلی کر پھیلا دیں۔ پھر کسی سوتے سے

گود ڈالیں۔ بڑے بڑے کارخانوں میں گودنے کا طریقہ یہ ہے۔ کہ بہت سے بیکٹ
 اوپر تلے رکھ کر لمبی لمبی سلاخوں سے ایک ساتھ سوراخ کر دیتے ہیں۔ کہ سب
 کے وار پار سوراخ ہو جائیں۔ تب سب کو جدا جدا کر لیں۔ اور تین پر قطاریں
 باندھ کر رکھ دیں۔ اور نرم آگ کی سبٹی میں پکا لیں۔

پرس برگ بیکٹ

حب معمول میدہ اور مکھن ملا کر بندریہ دودھ گوندھ ڈالیں۔
 اور خمیر قدرے سخت رکھیں۔ نرم نہ ہو۔ تب اس کے لمبے لمبے پیڑے بنالیں۔ جن
 طرح سادہ بندہ بناتے ہیں۔ تاکہ پک کر بارہ انچ لمبے رہیں۔ ان کو آگ میں بہت زیادہ
 نہ پکائیں۔ بلکہ جب قریب پکنے کے ہوں۔ تب سبٹی سے باہر نکال لیں۔ اور چھری سے
 کاٹ کر سچانکیں بنالیں۔ پھر ہر ایک سچانک کے دو دو ٹکڑے کر ڈالیں۔ بعد ازاں
 بادام لیکر انچ کے اوپر رکھ کر خشک کر ڈالیں۔ اور ہر ایک پس کر چھلنی میں سے چھان
 لیں۔ تب برابر کی چینی دانہ دار ملا کمانڈوں کی سفیدی میں ملا ڈالیں۔ چھری کے ذریعہ
 کچھانکوں پر لگا دیں۔ اور پھر ان کو پلڈٹ پر قطار بنا کر رکھ دیں۔ ہر ایک میں دو انچ
 کا فاصلہ رہے۔ تب ان کو محفوظ رکھ کر تیز تاؤ میں رکھ کر خوب پکا لیں۔

شپ بسکٹ

SHIP BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

یہ بسکٹ نہایت پرانی وضع کے ہیں۔ یہ صرف آرد گندم اور پانی سے بنائے جاتے ہیں۔ اور دراصل ایک قسم کی روٹی ہے۔ جس کو پکا کر کرکڑا بنالیتے ہیں۔ ان کو انجینڈ میں ڈنگ کہتے ہیں۔ فرانس اور روس میں اس قسم کے بسکٹ نہایت ادنیٰ درجہ کے بنتے ہیں۔ جن کو غریب لوگ زیادہ استعمال کرتے ہیں۔

ترکیب ان کے بنانے کی یہ ہے

گیہوں کا آٹا پانی سے گوندھ کر بسکٹ کی شکل کا بنالیں۔ اور سوئی سے چھید کر کھٹی میں اچھی طرح پکالیں۔

اسفنج بسکٹ

SPONGE BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

بارہ انڈوں کی زردی آدھ گھنٹہ تک خوب پھنٹیں۔ پھر اس

میں ڈیڑھ پونڈ دانہ دار چینی کا سفوف ملا دیں۔ اور اس قدر پھینیں کہ جھاگ اٹھ آدے۔
 پھر ان بارہ انڈوں کی سفیدی کو بھی خوب پھینیں۔ اور اس میں ملا دیں۔ پھر اس میں چودہ
 اولسن میدہ ملا کر اور دو لیموں کا چھلکا باریک کترا ہوا ملا کر خوب گوندھیں۔ پھر ٹین کے
 سانچوں میں بھر کر کھٹی میں ایک گھنٹہ رکھیں۔ پھر نکال کر دانہ دار چینی ہر ایک کے سر پر
 چھڑک کر دوبارہ کھٹی میں رکھ کر پچالیں۔

ہارڈ بسکٹ

HARD BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ

دو اولسن

میدہ

کھن

دودھ

اس قدر کے جن میں میدہ گندھ سکے

کھن کو گرم کریں۔ اور گرم شدہ دودھ میں ملا دیں۔ پھر میدہ

کو اس سے گوندھ لیں۔ اور چمکا پر پیل کر بسکٹ کاٹ لیں۔ پھر کانٹے سے اس میں
 سوراخ کمرے کے تنور میں چھ منٹ تک پچالیں۔

کامن بسکٹ

COMMON BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

چھ انڈوں کی زردی اور سفیدی کو ایک چمچ عرق کلاب اور ایک چمچ برانڈی میں ملا کر خوب پھینٹیں۔ پھر اس میں ایک اونس سفوف دھنیا تقوڑا تمھورا کر کے ملائیں۔ پھر ان کو سانچوں کے ذریعہ جس شکل کے چاہیں بنا لیں۔ تب انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر ہر ایک بسکٹ کے اوپر چھڑ دیں۔ اور دانہ دار چینی اوپر چھڑک کر کھٹی میں پکالیں۔

فرنچ بسکٹ

FRENCH BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

نرا زو کے ایک طرف پلڑے میں تین انڈے ڈال کر ان کے برابر میدہ تول لیں۔ اور میدہ کے برابر پس ہوئی چینی لیں۔ پہلے تین انڈوں کی سفیدی خوب پھینٹیں۔ جب جھاگ بن جاوے تب نصف اونس لیموں کا باریک کٹا ہوا پھلکا

اس میں ملا دیں۔ پھر اس میں میدہ اور چینی تھوڑی تھوڑی کر کے ملاتے جائیں۔ پھر انڈوں کی زردی ملا کر خمیر کر لیں۔ پھر سفیدی شکل کے بکٹ بنا کر اوپر دانہ دار چینی چھڑک دیں۔ پھر پلیٹ پر رکھ کر معتدل تاؤ کی کھٹی میں رکھ کر پکالیں۔ جب پک جاویں۔ تب چاقو سے پھانکیں کاٹ کر صندوق میں رکھ لیں۔

سویٹ میٹ بسکٹ

SWEET MEAT BISCUITS

لیموں کا چھلکا ہاریک کترا ہوا۔ اور سنگترہ کے پھول ہر دو برابر وزن ملا کر ہاون دستہ میں خوب ہاریک کوٹیں پھر خوبانی کا مرہ بقدر دو چھچھوف شوگر تین اولس اور چار انڈوں کی زردی ملا دیں۔ پھر چار انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر ملا کر خوب اچھی طرح خمیر کر لیں۔ پھر ٹین پر رکھ کر معتدل تاؤ کی کھٹی میں رکھ کر پکالیں۔

پک نلکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری تازہ مکھن دو اولس

ایک پونڈ

میدہ

دونوں کو باہم ملا کر سپینٹ لیں۔ پھر اس میں آدھ چمچ بھرتک
 دواونس چینی۔ اور قدرے دودھ ملا کر خوب گوندھیں۔ پھر اس کو بیل کر
 ساپخوں کے ذریعہ کاٹ کر بسکٹ بنالیں۔ اور کانٹے سے گود ڈالیں۔ پھر ٹین کی
 پلیٹوں پر رکھ کر معتدل آبخ والی بھٹی میں پکالیں۔

سوڈا کا بسکٹ

SODA BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

چھانک بھر

میدہ باریک

ایک تولہ

لکھن

ایک چمچ

نمک

ایک چمچ

باقی کاربونیٹ آف سوڈا

اس میں دودھ ملا کر خمیر کر لیں۔ اور نصف آبخ و بیز بیل کر

بسکٹ کاٹ لیں۔ اور ٹین پر رکھ کر پچپی منٹ تک پکالیں۔

فروت بسکٹ

FRUIT BISCUITS

ایک پونڈ میدہ ایک برتن میں ڈال کر آگ کے اوپر رکھیں کہ میدہ خوب گرم ہو جاوے پھر اس میں ایک پونڈ دانہ دار چینی چھڑک کر نرم آگ پر پکالیں۔ ہر ایک تبا شدہ ٹھنی کے برابر گول ہو پیندے میں قدرے جام دکا کر دوسرا تبا شدہ ساتھ جوڑ دیں۔ تاکہ جام دونوں بسکٹوں کے پیندوں میں پیوست ہو جاوے علاوہ جام کے گوند کھی اس مطلب کیلئے استعمال میں آسکتی ہے۔

دوسری ترکیب

میدہ
ایک سیر
چینی دانہ دار نہایت باریک لپی ہوئی
ایک پاؤ
لکھن خالص گھی یا جھٹیل آئل
ایک پاؤ
بیکنگ پوڈر
۱/۴ اشہ

سب چیزوں کو بطریق معلومہ گوندھ کر سانچے کے ذریعہ بسکٹ کاٹ

کر کھٹی میں سینک لیں۔ بعد نکالنے کے بھٹی میں سے ایک آدمی ہر بسکٹ پر کریم لگاتا جلتے اور تیسرا آدمی ان با دام، پستہ، یا کاجو کی ہوائیاں یا چلغوزہ یا اخروٹ

دیگرہ کی گریاں باریک تراشی ہوئیں۔ جن میں سب حصہ سفید دانہ دار چینی ملی ہوئی ہو۔
 چھڑکتا جائے جس سے کہ یہ میوہ جات لکٹوں پر جم جائیں۔ پس تیار ہیں۔ ان لکٹوں
 کو تیار کرنے کے بعد بڑی آہستگی سے ساتھ شیشے کے مرتبانوں میں رکھتے جائیں۔ یہ
 نہایت ہی لذیذ بنتے ہیں۔

میوہ کے لکٹ

ایک عام ترکیب جو سب تراکیب سے عمدہ ہے۔ یہ ہے کہ جس قسم
 کے میوہ کا لکٹ بنانا ہو۔ وہ میوہ لے کر اسے پانی میں اس قدر پکا دیں کہ کھن جائے
 پھر اس حل شدہ مبدہ میں برابر کی مصری ملا دیں۔ پھر اس مرکب کو ٹین کے سانچوں
 میں بھر کر سکوا دیں۔

سیب کے لکٹ

سیب چند عدد لاکر پانی میں اس قدر پکا دیں کہ کھن جائیں تب
 تاروں کی چھلنی میں دبا دیا کر اور مل کر چھان لیں۔ تب بقدر ذائقہ اس میں
 لیموں کا ست یا تیل ملا دیں۔ اور اگر پسند ہو تو وہ ایک بوتل بونگ کا تیل ملا دیں۔ پھر

سیب کے برابر چینی ملا کر خوب گوندھیں۔ تب چمک پر بیلین سے بیل کر چوڑا کر کے بسکٹ
 تراش لیں۔ جو $\frac{1}{4}$ انچ موٹے ہوں۔ پھر ان کو نہایت نرم آپنچ پسپکا لیں۔ بعض
 اوقات صیٹی میں پکانے سے پہلے ان کو دھوپ میں سکھانا پڑتا ہے۔

بادام کے بسکٹ

ALMOND BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ

میدہ

ایک پونڈ

منہری سفید بادام پسپی ہوئی

سات تول

مکھن

پانچ تولہ

بادام

بادام گھوٹ کر باقی سب اشیاء ملا کر گوندھ لیں۔

اور حسب طریق معلومہ بسکٹ کاٹ کر نرم صیٹی میں پکا لیں۔

دوسرا فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ

ایک سیبر

مصری باریک لپی ہوئی ایک پاؤ

بادام ایک پاؤ

سوڈا بائی کارب ۹ ماشہ

اول باداموں کو خوب اچھی طرح سے گھوٹیں اور دیگر اشیاء آمیز
کے بہ طریق بالا اندر لپیہ ساپخوں کے لبکٹ تشکیل کر کے بھٹی میں پکالیں۔

کو کوئیٹ لبکٹ

COCONUT BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک عدد ثابت ناریل لیکر اس کو کہ وکش کر لیں۔ کہ باریک
تراشا جاسکے۔ پھر ناریل کے برابر سفید مصری ملا کر بارہ انڈوں کی زردی ملا کر
غوب بھنٹیں۔ تب قدرے میدہ ملا کر خمیر کر کے کاغذ پر اس کی ٹریاں کاٹیں
اور نرم آگ پر پکالیں۔

مندرجہ بالا ترکیب تو عمدہ ہے ہی لیکن اب

ایک اور بہترین فارمولہ ملاحظہ فرمائیے

ایک سیر

میدہ

اجزاء اور ترکیب تیاری۔

ناریل باریک کر وکس کیا ہوا آدھ پاؤ
 مکھن، خالص گھی، یا وچٹیل آیل آدھ پاؤ
 سفید مہری مانند مہرہ کے باریک پسپی ہوئی سوا پاؤ
 سوڈا بائی کاربو نیٹ ۹ ماشہ

ناریل میدہ میں آمیز کریں۔ اور سوڈا ملائیں۔ بعدہ مکھن، گھی،
 وچٹیل آیل ملائیں۔ پھر چینی کی چاشنی میں جو کہ پہلے سے ہی تیار کر کے رکھی ہوئی ہو،
 وندھ کر بسکٹ بطریق معلومہ تیار کریں۔

آرنج بسکٹ

ORANGE BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

دو تین سنگڑہ ثابت ٹیکران کو پانی میں ابالیں۔ اسی طرح تین
 چار مرتبہ ابال ڈالیں۔ تاکہ انکی کرط واہٹ دور ہو جاوے پھر ان کو کاٹ کر اندر
 سے منتر اور عرق نکال کر جدا کریں۔ اوپر کا چھلکا ہاون دستہ میں خوب کوٹیں۔ اور
 برابر کی مہری ملا دیں۔ پھر چینی کی رکابی پر لیپ کر کے دھوپ میں رکھ دیں۔ جب
 نیم خشک ہو جاوے۔ تب چاقو سے جس شکل کا بسکٹ چاہیں۔ تراش لیں۔ دوسرا
 رنج بھی بدل کر سکھا لیں۔ ریگستان میں یہ طرزے کام آتے ہیں۔ اور مقوی معدہ ہیں۔

شکار و دھوکے لئے بھی یہ بہت ہی مفید ہیں۔

آرنج بسکٹ بنانے کی ایک اور ترکیب

ایک سنگترہ کی پھانکوں کو ہاون دستہ میں ڈال لیں اور اس پر عرق بھی ڈال کر خوب کوٹیں۔ جب لگدی سی بن جائے اس میں آم کا مرہ دو چھپرے شکر سفید پانچ تولہ اور چار انڈوں کی زردی۔ یہ سب اشیاء ڈال کر بسکٹ بنائیں اور کھٹی میں پکالیں۔ اور پکانے سے پیشتر ان کے اوپر اٹھروں کی سفیدی چھڑویں۔

آرنج بسکٹ بنانے کا تیسرا فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک سیر
مصری سفید عمدہ قسم مانتہ سرمہ کے باریک لسی ہوئی ایک پاؤ
سائیکل الیڈ
۹ ماشہ

سنگترے کے چھلکوں کا مربہ مارلیٹ آدھ پاؤ

گھی، مکھن، یا دھیل آیل آدھ پاؤ

پہلے میدہ میں گھی مکھن یا دھیل آیل آمیز کریں۔ پھر کھوڑا سا پانی آمیز کریں۔ پھر سائٹرک ایسڈ کو مصری کی چاشنی میں ملا لیں۔ زراں بعد سنگترے کے چھلکوں کا مربہ پس کر میدہ میں ملا لیں۔ اس کے بعد جلد اشیاں باہم آمیز کر کے اچھی طرح سے گوندھیں۔ اور روٹی کی طرح بیل کر سا پنچوں کے ذریعہ لکٹ تشکیل کر کے کھٹی میں سینک لیں۔ پس اعلیٰ قسم کے لذیذ خوشبودار اور مفرح لکٹ تیار ہیں۔ مارلیٹ تیار کرنے کا فارمولہ ذیل میں ملاحظہ فرمادیں۔

مارلیٹ

MARMALADE

سنگترے یا مالٹے کمان کا چھلکے کر پیاز کے لٹھے کی طرح اسے کاٹ کر پانی میں خوب بال لیں۔ تاکہ ان کا کڑوا پن جاتا رہے۔ باقی چھلکوں کو بھی اسی طرح کاٹ کر ان کا کڑوا پن دور کر دیں۔ اور کچرا نہیں رس اور گودے کے ساتھ ملا کر ایک گھنٹے تک ابالیں۔ اور پھر کپڑے میں چھان لیں۔ اس چھنے ہوئے پانی میں تین چار لیوے پنچڑویں۔ بعد ازاں اس میں تین چوتھائی وزن کے برابر کھانڈ ملا کر آگ پر پکائیں۔ کھوڑی دیر پکنے کے بعد جو چھلکے پہلے کاٹ کر بنائے تھے۔ وہ بھی ملا دیں۔ اس کو

اتنا پکائیں کہ درجہ حرارت ۲۲۱ فارن ہیت تک پہنچ جائے۔ دس وقت اگر اسے پیچھے سے نیچے گرا دیا جائے تو لو تھڑے بن کر گرے گا، پھر اسے نیچے اتار کر ذرا ٹھنڈا کریں۔
 جوں ہی درجہ حرارت ۱۵۰ فارن ہیت پر آئے۔ اسے گرم بوتلوں یا ڈبوں میں بھر کر انہیں بند کر دیں۔ بند کرنے کے بعد ذرا ہلا دیں۔

لیمن بکٹ یا لیموں کے بکٹ

LEMON BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

ساڑھے پانچ پونڈ

بارہ اولنس

ایک پونڈ

ایک پنٹ

بقدر ذائقہ

میدہ

کھن

چینی

دو صف یا پانی

لیموں کا ست

سب کو باہم ملا لیں۔ تب حسب طریقہ معلوم لیکٹ بنا کر پکالیں۔

چھوہاروں کے بسکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ	میدہ
چار چھٹانک	گھی عمدہ
آدھ پاؤ	دودھ
ایک چھٹانک	گلاب کا عرق
ایک پاؤ	چینی
ایک ایک چھٹانک	پستہ اور بادام
آدھ پاؤ	چھوہارے

چھوہاروں کو عرق گلاب میں ملا کر اچھی طرح پیس لیا جائے اور بادام اور پستہ کو باریک تراش کر اس میں ملا دیا جائے۔ دوسری طرف میدہ دودھ گھی اور شکر کو ملا کر خوب اچھی طرح ملا کر چھوٹے چھوٹے پیڑے بنائے جائیں۔ اور دو دو پیڑوں کے درمیان چھوہارہ بادام اور پستہ کا تھوڑا تھوڑا مرکب رکھ لیجئے انہیں بسکٹ کے برابر پھیلا لیجئے۔ اور حسب طریق بالا پکا لیجئے۔ نہایت ہی خوش ذائقہ بسکٹ تیار ہوں گے۔

سنگھاڑوں کے بسکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

تین پاؤ

آرد سنگھاڑہ

ایک پاؤ

میدہ

کھن، خالص گھی یا پھیسل آئل ایک پاؤ

سفید مہری سرمہ کی مانند ہار یک لپی ہر فی ایک پاؤ

فوماشہ

بیکنگ پوڈر

حب طرقي معلومہ بسکٹ تیار کر لیں۔ پہلے جملہ اشیاء کو گوندھیں

اور زان بعد سا پخوں کے ذریعہ بسکٹ تشکیل کر کے بھٹی میں پکالیں۔

سید بسکٹ (زیرہ کے بسکٹ)

SEED BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

لنخ حب ذیل ہے

سات پونڈ

میدہ

ایک پونڈ	چینی نم خوردہ
۴ اولس	نمک
نصف اولس	زیرہ
ایک کوارٹ	دودھ

سب اجزاء ملا کر گوندھ لیں۔ اور ضرورت سے زیادہ خمیر نہ کریں۔
اس کو بیل کر شیٹ بنالیں۔ جو بقدر $\frac{1}{4}$ اینچ موٹی ہو۔ پھر کاٹ کر گول بکٹ
لیں۔ اور سوٹیوں سے چھید ڈالیں۔ پھر انڈوں کی سفیدی اوپر لگا کر کھٹی ہیں
لیں۔

ججز بکٹ دسوندھ کے بکٹ

GINGAR BISCUITS

جزا اور ترکیب تیاری

تین پاؤ	میدہ
ایک پاؤ	سوچی
چینی سفید دانہ دار ہار یک لسی ہوئی ایک پاؤ	
سونڈ ہار یک لسی ہوئی اور کپڑ چھان کی ہوئی چار تول	
۱۹ شہ	بکینگ پوڈر

کھن، خالص گھی یا ویکسٹیل آئل آدھے پاؤ
 سوئٹھ مہدہ اور سوچی میں ملا لیں۔ چینی کا شربت تیار کر کے ان
 آمیز کریں۔ اور باقی اجزاء بھی بطریق معلومہ ملا کر گوندھ لیں۔ پھر بندریہ سا پتھر
 بکٹ تشکیل کر کے بھٹی میں بکالیں۔

خوبانی کے بکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

پکی ہوئی خوبانیاں لاکر اندر سے گھٹلیاں نکال ڈالیں۔ ا
 پونڈ گودے میں۔ ایک پونڈ لوت شوگر ملا دیں۔ اور دونوں کو پاؤ گھنٹہ تک آگ
 پکاویں۔ پھر ان کو کاغذ پر لپیٹ کر یا تیشہ کی طرح پیسٹ پر گرا کر بکٹ
 بعدہ انکو نرم آگ پر پکاویں۔ بعد تیاری ان کو ٹین کے ڈبوں میں بھر کر محفوظ رکھ

مکی کے بکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

تین پاؤ

مکی کا آٹا

میدہ
ایک پاؤ
سفید دانہ دار چینی بار یک پٹی، موئی ایک پاؤ
لکھن، خالص گھی یا وچھیل آیل ایک پاؤ
نمک
حسب ذائقہ
بیکنگ پوڈر
۹ ماشہ

بطریقہ معلومہ قبلہ اجزاء گوندھ کر اور مانند روٹی کے بلی کر بندریہ
سایچوں کے بسکٹ تشکیل کر کے بھٹی میں پکا لیویں۔ اور بعد تیار ہونے کے شیشے کے مرنالوں
میں ڈال لیویں۔

امریکن بسکٹ

AMERICAN BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیار می

عمدہ میدہ
تازہ لکھن
ساڑھے تین لبر
آٹھ اونس
ایک پائٹ

سب کو ملا کر حسب طریقہ معلومہ گوندھ لیں۔ پھر ان کو بلی کر اور
پایچے سے کاٹ کر ہر ایک ٹکڑا اڑھائی اونس کا بنائیں۔ پھر کانٹے سے گود کر سائچے

سے اوپر نشان بنادیں۔ تب معادل آپنج کی کھٹی میں پھالیں۔ یا اخروٹ کے برابر گول گیند کی طرح بنالیں۔ پھر پکا کر استعمال کریں۔

آلوؤں کے بسکٹ

PATATO BISCUITS

بسکٹ بنانے کا ایک اور امریکن فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

تین چوتھائی پیالہ

شارٹنگ

نصف پیالہ

چینی

اگلے ہوتے اور چھلے ہوئے آلو پیسے ہوئے ایک پیالہ

ڈیڑھ چمچ

نمک

ایک ٹمبیہ

خمیر

شیر گرم پانی ٹمبیہ حل کر کے لے $\frac{1}{4}$ پیالہ

$\frac{1}{2}$ پیالہ

میدہ

شارٹنگ، چینی، پیسے ہوئے آلو، نمک اور مددہ کو ملا کر

اس مرکب میں ایک پیالہ میدہ کا ملا دیں۔ اور خمیر کی ٹمبیہ کو پانی میں اچھی طرح حل

رکے مندرجہ بالا مرکب میں ملا دیں۔ اگر چاہیں تو شارٹنگ کی مقدار تین چوتھائی پیالے سے ایک پیالہ کی جاسکتی ہے۔ اور چینی کی مقدار بھی بڑھا کر نصف پیالہ سے تین چوتھائی پیالہ تک لے جانی جاسکتی ہے۔

جب مندرجہ بالا تمام اشیاء اچھی طرح مل کر یکجان ہو جائیں
اب ان کو کسی چیز سے ڈھانپ کر رکھ دیں۔ اور خمیر پیدا ہونے دیں، یعنی اس طرح
رکھا ہوا مرکب جب ابھر کر یا پھول کر اپنی پہلی جگہ سے زائد جگہ گھیرے تب جان لیں
یہ اس میں خمیر پیدا ہونے کا عمل پیدا ہو چکا ہے۔ خمیر کا عمل ہونے سے چیز وزن میں
بھی معلوم دیتی ہے۔ جیسے کہ دھنی ہوئی روٹی بہت جگہ گھیرتی ہے۔ اب جبکہ خمیر کا عمل
مکمل ہو چکا ہے۔ اس میں بقایا ساڑھے چار حصہ میوہ بھی ملا کر اچھی طرح یکجان
رہیں۔ اور پہلے کی طرح اسے بھی ڈھک کر رکھ دیں۔ تاکہ اس میں بھی خمیر اٹھ آئے۔
جب اس طرح کا خمیر بالکل مکمل ہو جائے تو اس مرکب کو کرڈھائی
نے نکال کر آٹا گوندھنے والے تختے پر ڈال دیں۔ تختے پر مرکب کو ڈالنے سے پہلے اس
پر تھوڑا سا آٹے کا دھوڑا ضرور ڈال دیں۔ بعد ازاں زوردار ہاتھوں سے
ٹے گوندھ کر اسے بیلن کی مدد سے چوتھائی اونچے موٹائی سمبیل لیں۔ جب بیلنے
عمل بھی ختم ہو جائے تب حسب پسند سانچوں کی مدد سے خوشنما یکساں سائز کے
چھوٹے چھوٹے گول، مستطیل یا بیضوی بکٹ کاٹ لیں۔ ان کے ہوتے تیار شدہ
وڈو بکٹوں کے درمیان مکھن کی ایک تیلی سی تہ جا کر آپس میں جوڑ دیں۔ اب
ان بکٹوں کو ٹھنڈی جگہ پر رکھ دیں۔ اس مطلب کے لئے ریفریجریٹر بہتر رہتا ہے۔
پنڈن کے بعد بکٹ کی پلیسٹک نکالی کر کھٹی کے اندر رکھ کر پکالیں۔ ان کے پکانے

کے لئے ۴۶۵ ڈگری فارن ہیت کی حرارت درکار ہوتی ہے۔ اور مندرجہ بالا مصالحہ سے بیکری ۳۵، ۳۶ تک چھوٹے بکٹ بن سکتے ہیں۔ یہ بکٹ نہایت ہی کم ہوتے ہیں۔

آٹے کے بکٹ

بازاری بکٹ مہنگے ہونے کے باعث آج کل لوگ آٹے کے بکٹ بنوا رہے ہیں۔ یہ بکٹ سستے ہونے کے سبب درمیانہ طبقہ کے لئے ایک نعمت سے کم نہیں ہیں۔ ان سے ناشتہ کے وقت جہاں بچوں کا دل بہلایا جاسکتا ہے۔ وہاں مہمانوں کی خاطر و مدارات بھی کی جاسکتی ہے۔ نسخہ ملاحظہ فرمائیے۔

آٹا	۵ سیر
خالص گھی یا بھٹیل آبل	دو سیر
دانہ دار چینی یا ایک پسی ہوئی	دو سیر
دودھ	سوا دو سیر
سوڈا بائی کارب	ڈھائی تولہ
نوشادر	ڈھائی تولہ

سب سے پہلے چینی اور گھی ملا کر خوب پھینٹیں۔ اب اس میں سوڈا اور نوشادر ملا کر دوبارہ پھینٹ دیں۔ اور پھر آٹا ملا کر دودھ کی مدد سے سمٹ

آٹے کی مانند گوندھ لیں۔ اور پھر حسب طریقہ اسے میلن کی مدد سے ہل کر تپا کر ساجھ لے کر لیں، حسب خواہش اشکال میں بسکٹ تشکیل کر کے بھیجیں پکالیں۔ پکانے سے پہلے اگر مرضی ہو تو کترا ہوا پلستہ، موٹی الائچی کے پسے ہوئے دانے بسکٹوں پر لگا سکتے ہیں۔ یہ آٹے کے بہترین بسکٹ ہیں۔

داد خارش چنبل وغیرہ امراض جلد کی اس دوا

یہ وہ دوا ہے جو پرانی سے پرانی خارش داد چنبل ایگزیم وغیرہ تمام امراض جلد کو چند روز کے استعمال سے ہی بالکل ختم کر دیتی ہے چاہے پس ہی کیوں نہ پڑ گیا ہو مریض تکلیف سے سڑپ رہا ہو مگر پہلی دفعہ کے لگاتے ہی زور ختم ہو جائے گا۔ وقت ضرورت ضرور آزمائیں۔ قیمت ایک روپیہ محصول الگ۔
۳ ڈبیاں ایک سا نمونہ گانے پرچہ محصول ۱۰ اکسین روپیہ
میگینو فارسی (B.G.) رام نگر، گاندہی نگر دہلی ۶

مقوی معدہ

ہاضمہ کی بہترین دوا

اگر آپ نے بلا ضرورت قسم قسم کے چورن کھا کر کے
 معدہ کو بگاڑ لیا ہے۔ یا اگر میوں میں برف کے زیادہ استعمال یا
 سردیوں میں تیز چائے پی کر یا اوٹ پٹانگ چیزیں کھا کر اپنے معدہ
 کو بگاڑ لیا ہے۔ اور اب ٹھنڈی چیزیں پیٹ میں اچھا رہا اور سر
 درد پیدا کر دیتی ہیں اور گرم چیزیں کھانے سے سر میں چکر یا پاخانہ
 میں پیلا پن۔ منہ کا ذائقہ کڑوا ہونے لگتا ہے۔ تو یقیناً یہ دوا آپ
 کے معدہ کی ذائقہ شد و قوت کو دوبارہ بحال کرنے میں فائدہ مند ثابت
 قیمت فی شیشی تین روپیہ ڈاک محصول الگ تین شیشی ایک ساتھ منگوانے پر محصول
 میگنٹو فارمی (B.G.) رام نگر گاندھی نگر دہلی ۷۷

ڈبل رومی ط

پرانے نزلہ زکام کی تیرہ روزہ دوا میگنیٹو کا نزلہ

نزلہ زکام چاہے کتنا پرانا کیوں نہ ہو۔ اور چاہے
ہر موسم میں بہنے والا ہی کیوں نہ ہو۔ ہماری یہ دوا چند روز
میں ہی اس سے شرطیہ نجات دلا دیتی ہے۔ یہ نہ بھولے کہ اکثر
نزلہ کے خراب ہو جانے سے جوانی میں ہی بال سفید ہو جاتے ہیں
اور دماغ اس قدر کمزور ہو جاتا ہے کہ کچھ بھی دماغی کام کرنا مشکل ہو جاتا
ہے۔ لہذا آپ کا نزلہ کسی بھی دوا سے ٹھیک نہ ہو تو فوراً ہماری دوا
منگوا کر استعمال کریں۔ چند روز میں ہی اپنا اثر دکھا دیگی۔
قیمت دو روپے آٹھ آنے فی شیشی۔ تین شیشی ایک ساتھ شگانے پر پھر سات

میگنیٹو فارمیسی (BG) رام نگر گاندھی نگر دہلی ۷۱

ڈبل روٹی

دعام فارمولہ

میدہ ۵
پسیٹ
دو سیر
۲ چھٹانک

میدہ میں خمیر باریک کر کے ملائیں۔ اور سبکٹ کے مادے سے
قدرے ملائیم گوندھ لیں۔ اور تھوڑی دیر تک رکھا رہنے دیں۔ جب خمیر اٹھ آئے
تو ڈبل روٹی کے سانچوں میں بھر کر کھٹی میں پکالیں۔

ڈبل روٹی

تیار کرنے کی دوسری ترکیب

میدہ ۵
سوچی
خمیر
چینی
تین سیر
تین سیر
چار چھٹانک
دو چھٹانک

گرم دودھ پانچ سیر
نمک ایک تور

تمام اشیاء کو دودھ کی مدد سے گوندھیں۔ اب اس گوندھے ہوئے آٹے کو ایک دو گھنٹہ کے لئے گرم جگہ پر رکھ دیں۔ الیا کرنے سے آٹے میں خمیر اٹھ آوے گا۔ اب خمیر شدہ آٹے کو ساپخوں میں ڈالتے جاویں۔ اور اوپر کی سطح چھری سے ہموار کر لیں۔ پھر کھٹی میں مکھ کر پکالیں۔

مندرجہ بالا نسخہ میں میں نے چار چھٹانک خمیر ڈالنے کے متعلق عرض کیا ہے۔ خمیر بنانے کا مستند نسخہ ذیل میں درج کیا جاتا ہے۔

چاول کا باریک پسا ہوا آٹا ایک سیر
سوڈا بائی کاربونیٹ بارہ چھٹانک
ٹارٹارک ایسڈ سفوف آدھ سیر

ان تمام اشیاء کو میدہ کی طرح باریک کر کے باہم آمیز کر کے یکجان کر لیں۔ بکینگ پوڈر تیار رہے۔

ڈبل روٹی تیار کرنے کی ایک اور ترکیب
دس امان

میدہ تین سیر

آٹھ چمچے بڑے (ٹیل سپون فل)

چینی

آٹھ چمچے بڑے

نمک

آٹھ چمچے بڑے

خمیر کرنے کا طریقہ

ایک بڑے برتن میں تمام اجزاء ملائیں۔ پھر چار سیسہ گرم پانی میں ڈال کر ملائیں۔ پھر گرم کمبل میں لپیٹ کر ساری رات رکھ دیں۔ ایک صاف کپڑا اور لحاف اوپر دیدیں۔ صبح خمیر آٹھ آدھ بگا۔ پھر اس میں اس قدر خشک میوہ ملائیں کہ روٹی کے قابل ہو جائے۔ اب ساپخوں میں بھر کر گھنٹہ بھر تک پڑا رہنے دیں۔ پھر نپدرہ منٹ تک بھٹی میں سینک لیں۔ اعلیٰ قسم کی ڈبل روٹی تیار ملے گی۔

ڈبل روٹی میوہ دار

دو سیسہ

میوہ

ایک پاؤ

موتیا انگور یا کشمش بیدارہ

ایک پاؤ

مخز اخروٹ

سفید چینی دانہ دار باریک لپی ہوئی ایک پاؤ

آدھ پاؤ

سیسٹ

دو سیسہ

دودھ

موتیا انگور یا کشمش بیدانہ اور مغز اخروٹ کو کاٹ کر میدہ میں
 آمیز کریں۔ دودھ میں چینی آمیز کریں۔ پھر سیٹ کو میدہ میں ملائیں اور دودھ
 ڈال کر گوندھ لیں۔ ذائقہ مٹے لئے قدرے نمک بھی ملا لیں۔ اور تھوڑی دیر تک
 پڑا رہنے دیں کہ خمیر اٹھ آئے۔ پھر سانچوں میں رکھ کر کھٹی میں پکالیں۔ یہ اعلیٰ
 قسم کی ڈبل روٹی ہے۔

میدہ دار ڈبل روٹی کا ایک فارمولہ

میدہ	دو سیر
سفید دانہ دار چینی	باریک لپٹی ہوئی ایک پاؤ
کشمش	ایک پاؤ
سیٹ	نصف پاؤ

میدہ میں کشمش آمیز کریں۔ اور سیٹ بھی آمیز کریں۔ پھر
 گوندھ لیں۔ اور تھوڑی دیر تک پڑا رہنے دیں۔ جب خمیر اٹھ آوے تو سانچوں
 میں بھر کر کھٹی کے فریوڈبل روٹیاں پکالیں۔

بن
 BUN

اصلی لفظ "بن" ہے۔ لیکن "بند" کے نام سے مشہور ہے۔
 بن بھی ایک قسم کی ڈبل روٹی ہی ہوتا ہے۔ یہ ڈبل روٹی کی مانند چورس نہیں
 بلکہ گول ہوتا ہے۔ اور سائز بھی اس کا اس سے قدرے چھوٹا ہوتا ہے۔ سادہ بن
 کئی سائروں میں بنائے جاتے ہیں۔ دو آنہ والے، ایک آنہ والے اور دو دو پیسے والے۔
 لاہور میں ڈاکٹر پریم ناتھ کی آٹو میٹک بیکری، لالہ چونی لال گپتا کی کراؤن بیکری،
 میاں محکم دین بند گیند، نگینہ بیکری بنید گیند اور ماڈل ڈیری مال روڈ کے بن بہت
 مشہور تھے۔ سادہ بن تیار کرنے کا نسخہ ملاحظہ فرمائیے۔ اس کے بعد مصاط دارنبول
 کا ذکر نمودن گا۔

سادہ بن

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک سیر	میدہ
تین چھٹانک	چینی
ایک چھٹانک	ییسٹ
	نمک

قدرے ذائقہ کے لئے

جملہ اجزاء کو اچھی طرح سے باہم مخلوط کر کے گول گول بن بنا کر ٹین
 کی پلیٹوں پر جدا جدا رکھ کر بھٹی میں سینک لیں۔ جب پک کر تیار ہو جاویں تو
 ہر ایک بن کو گرم گرم گھی سے چھڑ دیں۔ اور اوپر سے کھوڑی کھوڑی دانہ دار
 چینی چھڑک دیں۔

فروٹ بن

FRUIT BUN

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک سیر

میدہ

چینی سفید دانہ دار باریک لپی ہوئی ایک پاؤ

ایک پاؤ

ماربلیٹ

آدھ پاؤ

کھن

۹ ماشہ

بکینگ پوڈر

حب طریق معلومہ سب اشیا کو اچھی طرح سے گوندھ کر

بن تشکیل کر کے بھٹی میں پکا لیں۔ اور جب پک جائیں تو ہر ایک بن پر ذرا ذرا
سی دانہ دار چینی سالم ہی چھڑک دیں۔

بٹر بن

BUTTER BUN

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک سیر

میدہ

کھن
ایک پاؤ
چینی دانہ دار سفید باریک لسی ہوئی تین چھٹانک
نمک
قدرے بقدر ذائقہ
اندے
بیکنگ پوڈر
نو ماشہ

اول، میدہ میں کھن آمیز کریں۔ پھر چینی کا مشربت بنا کر اس میں ملائیں۔ بعد میں نمک نیز اندے سپنیٹ کر کھی ملا دیں۔ اور جلد اجزا کے باہم مل جانے پر اچھی طرح سے گوندھیں پھر ٹین کی پلٹیوں پر من تشکیل کر کے کھٹی میں پکالیں۔

رائس بن

RICE BUN

اجزاء اور ترکیب تیار

میدہ
چاولوں کا آٹا
آدھ سیر
آدھ سیر
چینی دانہ دار باریک لسی ہوئی تین چھٹانک
کھن
ایک پاؤ
یسیٹ
۴ ماشہ

نمک

بقدر ذالقه

حسب طریق معلومہ جملہ اجزاء کو آمیز کر کے پلٹیوں پر بن تشکیل

کمرے بھٹی میں سینک لیں۔

ڈیل روٹی، بکٹ کا دیسی خمیر بنانا

۱۔ دال مسور ایک پاؤ۔ اور چھوٹے تباشے

چھ عدد دونوں کو نصف سیر پانی میں ابال کر کپڑے میں سے چھان کر پانی جدا کر لیں۔ اور دال کو نہایت باریک پس کر دال کے پانی میں گھول دیں۔

لونگ سات عدد نہایت باریک، تاڑی کی ٹکا دو سیر ان دونوں کو بھی دال کے پانی میں ملا لیں۔ اب ایک من میدہ گندم میں یہ مرکب (سردیوں میں یہ مرکب اور سادہ پانی نیم گرم کمرے کے میدہ کو گوندھیں، بعد میں حسب ضرورت سادہ پانی بھی ملا کر میدہ کو خوب اچھی طرح مسلسل پھینٹتے اور گوندھتے جائیں۔ پھر جس برتن میں گندہ ہوا میدہ ہو۔ ڈھانپ کر سردیوں میں گرم کمیل لحاف یا ٹاٹ میں لپیٹ دیں۔ دو ٹین گھنٹہ میں خمیر اٹھ آئے گا۔ اب اس کی ڈیل روٹیاں یا بکٹ بنا کر تھور میں پکا لیں۔

۲۔ چکنی چھالیہ، تالکھانہ، چپال چھبلا،

لونگ، دانہ الائچی خورد، مخز تخم گو کھرو، ہر ایک دو دو تولہ۔ ہر ایک کو علیحدہ

علیحدہ نہایت باریک پس لیں۔ زعفران خاص تین ماشہ کو نہایت باریک کھل کر کے سب کو آپس میں ملا لیں۔

ایک چھٹانک میدہ میں مندرجہ بالا سفوف تین ماشہ ملا کر دہی کے گوندوں میں جو دہی کا پانی دہی سے علیحدہ ہو جاتا ہے۔ اس پانی سے میدہ کو گوندھ کر کسی برتن میں رکھ کر سردیوں میں برتن کو گھیل میں لپیٹ کر رکھ دیں۔ دو تین دن کے بعد نکالیں۔ اوپر کے میدہ کی سخت تہ کو باریک کھل کر کے اندر کے نرم میدہ میں بھولی ملا لیں۔ اس میں سے تھوڑا سا لیکر ایک چھٹانک میدہ میں ملا کر اور دہی شامل کر کے گوندھ لیں۔ اس کو کارمیر اپنی زبان میں گھل شکھتے ہیں۔ جب اس میں خمیر اٹھ آتے تب اس کو پانی میں گھول کر اس پانی سے ہر میدہ گوندھ کر رکھ دیں۔ جب خمیر اٹھ آتے۔ تب اس سے ڈبل روٹی یا بسکٹ بنالیں یا میدہ کو پانی میں گھول کر اس پانی سے من دو من میدہ گوندھ کر زیادہ مقدار میں میدہ خمیر کر کے ڈبل روٹیاں یا بسکٹ آپ بنا سکتے ہیں۔ خمیر امیدے میں قلیل مقدار میں نمک ضرور ملائیں کہ جس سے میدہ کا ذائقہ نمکین نہ ہو۔ اسی خمیرے میدے سے بنی ہوئی ڈبل روٹیاں یا بسکٹ پورے، کلچے پوریاں، چپاتیاں، لشیم جیسی ملائم بنیں گی۔ اور بسکٹ نہایت بھر بھرے۔

شریت لیمن سوڈا وائر کا کاروبار

یہ کتاب تھوڑی سی پونجی سے چھوٹے چھوٹے کاروبار شروع کرنے کے خواہش مندوں کے لئے مفید اور کامیاب ہے۔ اس میں سب طرح کے شریت اور ہر طرح کے سوڈا وائر لیمن وغیرہ بنانیکے نسخے و ترکیبیں مفصل بیان کی گئی ہیں۔ سوڈا وائر کی بوتلوں کی صفائی بوتلیں بھرنا۔ سوڈا وائر بھرنے کی مشین وغیرہ کی مکمل معلومات درج ہیں۔ ہر چیز کا رو باری نقطہ نگاہ سے سستی اور عمدہ قیاس کر کے کافی قایم و اٹھا سکتے ہیں۔

قیمت تین روپے پچاس نئے پیسے ڈاک خرچ ایک روپیہ
 نوٹ:۔ مارکیٹ میں اس مضمون میں سب سے بڑی کتاب ہے۔
 مشورہ بکٹ پو (B.G) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ گاندھی نگر دہلی ۷

یک

پلاسٹک کے کھلونے وغیرہ نیا نیا کاراز

بلاسٹک ساری

غریبوں بیروزگاروں کی مددگار قالتو وقت
 میں روپیہ کمانے کا راستہ دکھانے والی رہنما۔ اس کتاب میں
 تھوڑی سی پونجی سے گھر بیٹھے قالتو وقت میں روپیہ پیدا
 کرنے کے لئے پلاسٹک کے رنگ برنگے چھوٹے بڑے
 کھلونے۔ کنگے۔ بیگ و دیگر سیکڑوں طرح کی اشیاں
 بنانے کے آسان طریقے بتائے گئے ہیں۔

قیمت تین روپے پچیس نئے پیسے۔
 ڈاک خرچ ایک روپیہ الگ۔

مشورہ بکٹر لو (BG) پورٹ بکس ۱۶۳۹ گاندھی مگروہلی ع

ہرسم کے کیک بنانا

میدہ اور چینی ملا کر کیک بنایا جاتا ہے۔ اس کا رنگ سفید ہوتا ہے۔ توڑنے میں نہایت خستہ ہوتا ہے۔ بیاہ شادی کے موقع پر سالگرہ کے جلسوں اور کرسمس ڈینکے جشنوں میں زیادہ تر استعمال کے جاتے ہیں۔ ڈالیوں میں بھی زیادہ یہی جاتے ہیں۔ اور اسی کو خوبصورت بنانے میں کاریگروں کی کاریگری دیکھی جاتی ہے۔ کیونکہ ان کو ساپخوں میں بھر کر نقش دار بناتے ہیں۔ اور سونے چاندی کے ورق لگا کر اور کنگروں کی جگہ پر موتی وانی جہاں لگا کر سجاتے ہیں، بعض پر حروف اور عبارت بھی لکھتے ہیں۔ عبارت کبھی لکھی ہوتی، کبھی ابھری ہوتی، اور کبھی کندہ ہوتی ہے۔ اس کو پکاتے وقت معتدل آبخ و دنی چاہیے۔ کیونکہ تیز آبخ سے کیک ہلکا اور درمیانی آبخ سے کیک بھاری بنتا ہے۔ درمیانی آبخ سے کیک عمدہ پکنا ہے۔ عمدہ پکنا اس طرح پہچانتے ہیں۔ کہ ایک سوئی کیک کے اندر لگا دیتے ہیں۔ جب وہ پک جاتا ہے۔ تب اسے نکال کر دیکھتے ہیں۔ اگر صاف نکل آوے تو سمجھیں کہ کیک پک گیا ہے۔ اور اگر اس کے ساتھ کچھ خمیر لگا ہوا ہو تو سمجھیں کہ ابھی کیک کچا ہے۔ جب تک یہ اچھی طرح نہ پکے تب تک سانچے میں امن امان ٹھکا رہنے دیں۔ ہلانے سے خراب ہو جاتا ہے۔ جب خوب پک جاوے تب سانچے سے باہر نکال کر لوہے کی چھلنی میں رکھ کر کھٹی کے منہ کے پاس رکھ دیں۔ کہ تندر تچ کھنڈا ہو جاوے ورنہ ترخ کر خراب ہو جائیں گے۔

کیکے بادام کی گریاں سلینا اور ٹونا

بادام کی گریاں رات کو پانی میں بھگو دیں صبح چھیل ڈالیں۔ اگر جلد متقشر
 کرنی ہوں تو گرم پانی میں ڈال کر دو ایک جو شش اور دیں۔ پھر چھیل ڈالیں۔ مگر چھیل کر
 سرد پانی میں ڈال دیں۔ تاکہ زرد نہ ہو جاویں۔ پھر ان کو کونڈی میں گھوٹ ڈالیں کہ
 مکھن کی مانند ہو جاویں۔ اور گھوٹے وقت چند قطرے عرق لیوں کے ڈال دیں۔
 تاکہ نہایت سفید ہو جاویں۔ پس کیک پر پلستر کرنے کے لئے اس میں اشیا و ذیل
 ملاویں۔ اگر گریاں متقشر و خش تولہ ہوں تو مصری باریک کی ہوئی ۵ اونس انڈوں
 کی سفیدی ۵ عدد عرق بہار ایک چچی دھیل سپون، سب کو ملا کر خوب گھوٹیں۔
 اور ۱/۲ انچ موٹائی کا پلستر اوپر کر دیں۔

صرف چینی کا پلستر

پانچ انڈوں کی سفیدی خوب پھینٹیں۔ پھر اس میں ایک پونڈ سی
 ہوئی مصری اور آدھے لیوں کا عرق ملا کر باہم خوب ہی ملائیں۔ پھر اس کا لیمپ کر کے
 یلکی بھٹی میں رکھ کر سکھائیں۔ اس پلستر کے استعمال سے کیک نہایت سفید اور
 چمکدار بن جاتا ہے۔

اب ہم چند مختلف قسم کے کیکوں کے نسخے لکھتے ہیں۔ ملاحظہ فرمائیے۔

سادہ کیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ

ایک پونڈ

ایک پونڈ

سات عدد

ڈیڑ پاؤ

چار ماشہ

میدہ
کشمش

مرہ مختلف قسم

انڈے

مصری

جالیفل یا جاوتری

اول مصری مکھن، انڈے کی زروی میدہ سب کو باریک
کھینٹ لیں۔ اور سفیدی کو علیحدہ کھینٹ لیں۔ اور اس میں مرہ باریک کھینٹ
کر تراش لیں۔ اور اس میں ملا دیں۔ اور کشمش نیم کو بک کر کے ملا دیں۔ سب کو ملا کر
کماند کو چکنا کر کے سانچے میں رکھ کر کھینٹیں۔ مدھم آگ پر رکھ دیں۔ سوا گھنٹہ
بعد نکال لیں تیار ہو جائیں گے۔

(۲) اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ چاول

آدھ سپر

ایک ایک پاؤ	کھن مصری
۴ عدد	اندے
تین ماشہ	جاوتری
ڈائی تولہ	برانڈی
ایک چھٹانک	مرہ نازنگی
آدھ سیر	کشمش

زیر سفید الائچی کلاں ہر ایک ایک تولہ
 سب کو ملا کر بطریق مذکور تیار کریں۔ نہایت لذیذ اور خوش ذائقہ ہوں گے۔

(۳) اجزاء اور ترکیب تیاری

چائے کا ڈیڑھ پیالہ	میدہ اعلیٰ قسم
ایک پیالہ	چینی
نصف پیالہ	ٹھنڈا دودھ
ڈیڑھ چمچ	بیکنگ پوڈر
ایک "	نمک

حسب ضرورت	فلیور و رنگ
ایک چمچ	خالص دہی گھی یا کوئی اعلیٰ قسم کا دبیل آیل
دو عدد	اندے

پیلے گھی کو پختہ کر پھر اس میں تھوڑی تھوڑی چینی ڈال کر پختہ کر لیں۔

جب گھاٹ ہاپن آجادے تو پھینٹے ہوئے انڈے اور چینی ملا کر پھینٹے۔ لیکن دونوں اشیاء کے بعد دیگرے ڈالنی چاہئیں۔ میدہ میں بیکنگ پوڈر و کمک آمیز کیجئے اب ان دونوں مرکبات کو ملا دیجئے۔ اور دو دھکھی آمیز کر دیجئے۔ فلیورا اور رنگ ڈالے اور سانچوں میں بھر کر درمیانی آپنچ پر کھٹی میں پکائیجئے۔

۱۴۱ اجزاء اور ترکیب تیاری

انڈے، چینی، گھی۔ میدہ ان چاروں چیزوں کو پہلے ہوزن کر لیں۔ سوڈا انڈے کے وزن کا $\frac{1}{4}$ حصہ۔

اول انڈے کی زردی و سفیدی کو الگ کر کے خوب پھینٹیں جب مثل صابون کی جھاگ کے ہو جائے تو زردی کو سفیدی میں ملا کر خوب پھینٹیں پھر سوڈا۔ تب چینی۔ اس کے بعد گھی پھر میدہ رفتہ رفتہ ملاتے جائیں۔ اور پھینٹتے جائیں۔ حتیٰ کہ خوب مل جلتے۔ تب کشمش با دام ملا دیں۔ پھر بھٹی گرم کر کے آپنچ کو کھینچ لیں۔ تب سانچے میں رکھ کر کھٹی کے اندر رکھ دیں۔ بھٹی کا منہ ہر طرف سے بند کر دیں۔ تاکہ بھاپ نہ نکل سکے دس منٹ میں کیک تیار ہو جائے گا۔

(۱۵)

کوین کیک

QUEEN CAKE

دو چھانک

لکھن

اجزاء اور ترکیب تیاری

انڈے	تین عدد
کرن	دو چھانک
بکینگ پوڈر	دو چمچے
بادام کا ایسنس	دس قطرے
دودھ	ایک چمچ

میدہ، مکھن، مصری، بکینگ پوڈر ایک برتن میں ڈال کر ملائیں۔
 انڈے الگ برتن میں بھنیٹ کر خوب سفینٹیں، زردی ملائیں۔ بعد ازاں مصری
 چھڑکے ہوئے سانچوں میں بھر کر کھٹی میں پکائیں۔ بہت نفیس کیک تیار ہو جائیگے۔

(۶) کریم کیک

CREAM CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

نوا انڈوں کی سفیدی خوب سفینٹیں۔ اس میں سنگترہ کی روح
 خوشبو کے لئے ملائیں۔ پھر اس میں ایک چمچ موٹی چینی ملائیں تب سانچے میں بکاتے
 رکھ کر اس پر کیک بنا کر رکھیں۔ اس پر دانہ دار چینی چھڑک دیں۔ اور تھور میں
 پکالیں۔

(۷۱) کریم اسٹریم لیک

اجزاء ترکیب تیاری

ایک پونڈ
آٹھ اولس

میدہ
کھن

سفید دانہ دار چنی باریک لپی ہوئی ۱۲ اولس

چار اولس

کریم

چھ عدد

اندہ

۲ اولس

دودھ

۲ ڈرام

نمک

۲ ڈرام

بیکنگ پوڈر

کھن میں چنی آمیز کر کے اس طور پر پھینٹیں کہ مانند کریم کے ہو جاوے

پھر اندہوں کو اچھی طرح سے پھینٹ کر آمیز کریں۔ زراں بعد بیکنگ پوڈر نمک اور میدہ

وغیرہ آمیز کر کے دودھ میں خوب ملائیں۔ اور مانند موٹی روٹی کے سا پنوں میں پکا کر

کریم میں قدرے چنی ملا کر اس کے اوپر دوسری روٹی رکھیں۔ اسی طرح چند نہیں

لگائیں۔

اسی طرح چاکولیٹ وغیرہ میں چنی آمیز کر کے یا قدرے کھن

بھی آمیز کر کے تیار کر سکتے ہیں۔ اور چٹنی بکھیری جاسکتی ہے۔ اور اس طرح سے کئی اقسام کے کریم کیک تیار کئے جاسکتے ہیں۔

(۸۰)

ٹی کیک

TEA CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ

میدہ

۱/۲ پونڈ

کھن

۱/۲ پونڈ

چینی لسی ہوئی

پانی قدر سے ملا کر سب کو خمیر کر لیں۔ پھر اس کے دو حصہ کر لیں۔ ایک حصہ میں ایک اولسن زیرہ ملا لیں۔ پھر ٹیسٹ کو بلی کر تپلا کر لیں۔ اور کسی گول گلاس سے کاٹ کر گول ٹکڑے کر لیں۔ تب ٹین پر کھن لگا کر بنایا ہوا کیک اوپر رکھیں اور نرم تنور میں پکالیں۔ پھر شیشہ کے ڈبہ میں بند کر کے محفوظ رکھیں۔

ایک اور ترکیب

اجزاء اور ترکیب تیاری

دو چھانک

کھن

ایک چھٹانک

چینی

ایک چھٹانک

میدہ

تین پھنجے

بیکنگ پوڈر

چار چھٹانک

دودھ

اول مکھن اور دودھ کو دیگی میں ڈال کر حل کر دیں اور کیک

بنا کر سا بخ میں بھر دیں۔ پھر اس کو آگ کے سامنے رکھیں۔ جب پھول جلتے تب
چوتھائی گھنٹہ تک بھٹی میں پکالیں۔

ٹریکیٹ رکنیکا تیسرا فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ

میدہ

۱۲ پونڈ

مکھن

۱۲ پونڈ

چینی

۲ عدد

انڈے

۱۲ پونڈ

کشمش

ایک اولسن

چکوترہ

چائے تیار شدہ بمبہ ۲۵۵۵ ایک پیالہ

دو ڈرام

نمک

دو ڈرام

بکینگ پودر

مکھن اور چینی کو آمیز کر کے اس میں انڈے پھینٹے ہوئے آمیز کریں۔

پھر دیگر اجزاء آمیز کر کے کیک سا پخوں کے ذریعہ تیار کر کے پکائیں۔

(۹)

رائس کیک

RICE CAKE

اجزاء ترکیب تیاری

دس اونس

چاولوں کا آٹا

تین اونس

میدہ

آٹھ اونس

دانہ دار چینی پسپی ہوئی

چاولوں کا آٹا میدہ اور چینی، تینوں کو خوب اچھی طرح ملا لیں۔

پھر آٹھ انڈوں کی زردی اور چھ انڈوں کی سفیدی باہم ملا کر اس میں تدریج

ملائیں۔ بعد ایک لمبوں کا گودا بھی ملائیں۔ اور خوب اچھی طرح خمیر کر لیں۔ تب

سٹوپان بھر کر نرم آنچ پر پکائیں۔ جب خشک ہو جائے تب ۲۰ منٹ بھٹی میں پکائیں۔

(۱۰)

رائس کیک تیار کرنے کا ایک اور فارمولہ

RICE CAKE

اجزاء اور ترکیب تیار

چا دوں سا آٹا

نصف پونڈ

میدہ

نصف پونڈ

مکھن

نصف پونڈ

مانہ فار چینی با ریک پسی ہوئی

ایک پونڈ

انڈے

چار عدد

دودھ

نصف پونڈ

ست لیموں

قدرے بقدر ذائقہ

بیکنگ پودر

دو ڈرام

بطریقہ معلومہ کیک تیار کر لیں۔

(۱۱)

سودا کیک

SODA CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

نصف پونڈ	میدہ
دو ڈرام	باقی کار پونٹ آف سوڈا
دو ڈرام	ٹارٹرک ایسڈ
تین ادنس	کھن
دو ادنس	مہری
چار ادنس	خشک انگور
دو عدد	انڈے
ایک پیالہ	گرم دودھ

ساچے میں بھر کر کھٹی میں پکالیں۔

(۱۱۳) عمدہ معمولی لیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

دہائی پونڈ	میدہ
ایک پونڈ	چینی
ایک پونڈ	کھن

کشمش نصف ادس سنگترہ کا چھلکا پ ہوا نصف پوند
 مارچنی " کاربونیت آف سوڈا ۴ چمچے
 سب اشیا کو ایک پیٹ تازہ دودھ میں گوندھ لیں۔ اور خوب مل
 دل کر سانچے میں بھر لیں۔ بعد درمیانی درجہ کی حرارت کی کھٹی میں پکائیں۔

(۱۱۳) مزیدار کیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

انڈے پانچ عدد میدہ وٹل تولہ
 گھی یا عمدہ جما ہوا مکھن وٹل تولہ بیکنگ پوڈر دو چائے کے چمچے
 چینی وٹل تولہ کشمش پانچ تولہ

پہلے انڈوں کو توڑ کر زردی اور سفیدی علیحدہ علیحدہ برتنوں میں
 رکھی جائے۔ اور زردی میں چینی ملا کر خوب کھینٹیں۔ اور سفیدی علیحدہ کھینٹیں۔ جب
 جھاگ ہو جائے تو دو فوں کو ملا دیں۔ اور خوب کھینٹتے رہیں۔ اور پھر میدہ ملا کر اور بیکنگ
 پوڈر ملا کر کھینٹتے رہنا چاہیے۔ اس کے بعد گھی اور کشمش ملا دیتے جائیں۔ اب کیک
 بنانے کا مصالحہ تیار ہے۔ اس مصالحہ سے نصف سانچے میں بھر کر کھٹی میں رکھ دیں۔
 جب تیار ہو جائے نکال لیں۔

دوسری ترکیب

میدہ	ایک پاؤ	گھی	آدھی چھٹانک
دودھ	آدھ پاؤ	نمک	ذرا سا

ان سب چیزوں کو ملا کر گوندھ لیں اور بلی کر دو درجن چھوٹی چھوٹی
ٹنکیاں بنالیں۔ اور ٹنکیوں کو کیلکے سا پنوں میں اچھی طرح جمادیں۔ جو اوپر بڑھ جائیں
ان کو کاٹ لیں۔ ان کو الگ رکھ لیں۔

تیسری ترکیب

کھویا	ایک پاؤ	میدہ	ایک پاؤ
چینی	ایک پاؤ	مکھن	آدھ پاؤ
اندھے	چھ عدد	بیکنگ پوڈر	دو چمچ بھر

اندھوں کی سفیدی کو الگ کر کے خوب پھینٹ لیں۔ اور اندھوں کی زردی
کو کھویا اور چینی میں اچھی طرح ملا لیں۔ پھر اندھوں کی سفیدی کو بھی زردی میں ڈال
دیں۔ اس ترکیب سے تمام سا پنوں کو تیار یعنی لوہے کے انگریزی تنور میں رکھ دیں۔ اور
نیچے کتوں کی آ پنج تیز رکھیں۔ جب کبیک تھوڑے سے پھول جائیں تو بادام اور پستہ
باریک کاٹ کر اوپر ڈال دیں۔ آدھ گھنٹہ تک پکا لیں۔ تیار کھا و پر کویلے ڈال کر کیک
کو رنگ دے لیں۔ اور نکال لیں۔

(۱۱۴)

خوشبودار لیک

اجزا اور ترکیب تیاری

تین چمٹانک	چینی	دو چمٹانک	کھن
پاؤ بھر	میدہ	چھ عدد	انڈے
قدرے ضرورت	کسی قسم کا ایسنس	آدھ پاؤ	کشش
چار ماشہ	بکینگ پوڈر	تین ماشہ	جائفل

انڈوں کی زردی، سفیدی علیحدہ علیحدہ خوب پھینٹ کر ملا دی جائے۔ اس کے بعد میدہ تھوڑا تھوڑا لیکر اس میں ملاتے جاتے بکینگ پوڈر، پھل یا کسی قسم کا ایسنس ملایا جائے۔ اب اس تیار شدہ مائع کو ساپچے میں بھر کر کھٹی میں کیک سینک لئے جائیں۔

(۱۱۵)

نفس لیک

اجزا اور ترکیب تیاری

۴ پونڈ

عمدہ میدہ

چینی باریک لپی ہوئی ۳ پونڈ -

ان کو ملا کر آگ کے آگے رکھیں۔ اور ذیل کی اشیاء مہیا کریں۔

ایک گہری رکابی میں سرد ہاتھوں کے ذریعہ چار پونڈ مکھن باریک کریں۔ حتیٰ کہ مکھن بالائی کی طرح ہو جائے۔ پھر ۳۵ انڈوں کی زردی اور سولہ انڈوں کی سفیدی باہم پھینٹیں۔ پھر حچان کر مکھن ملا کر خوب سوپنیٹیں۔ پھر چار پانچ چھ عرق گلاب ملا دیں۔ پھر میدہ اور چینی جو باہم ملے ہوتے ہیں۔ اس میں چھ اولس زبرد ملا کر اس مرکب میں دو گھنٹہ تک پھیٹے رہیں پھر دس چینی کا ست چند قطرے ملا کر کیک بنا کر سانچے میں بھر دیں۔ اور تین گھنٹہ تک پکا دیں۔

(۱۱۶)

گرڈل کیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

گیہوں کا باریک پسا ہوا آٹا نصف چائے کا پیار۔ بکینگ پوڈر تین چھو چائے کے
باریک میدہ (اعلیٰ قسم) ایک چائے کا پیار۔ نمک نصف چھو
چینی تین چھو انڈے پھیٹے ہوئے دو عدد
خالص گھی اعلیٰ قسم ضرورت کے مطابق۔

آٹا، میدہ، بکینگ پوڈر، نمک

ترکیب تیاری

چاروں کو ملا لیجئے پھینٹے ہوئے انڈوں میں دودھ اور گھی ملا لیجئے۔ اس کے بعد سوکھا
مصاطح آمیز کر لیجئے۔ اس کے بعد فرائیگ پین میں لکھی گرم کیجئے۔ اس میں
متذکرہ بالا مرکب ڈال کر تین سے چار اپنچ تک سائز کا اور چوتھائی اپنچ
تک کیک بنانے کے لئے دبائیے۔ اوپر کے حصے میں جب بلیے اٹھنے لگیں تو الٹ دیجئے۔
دوسری طرف جب سنک جائے تو۔ گریڈل کیک تیار ہے۔

(۱۱۷)

گریڈل کیک کا ایک اور فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ نصف پونڈ مکئی کا آٹا نصف پونڈ

وانہ وار چینی نہایت باریک پسپی ہوئی۔ چوتھائی پونڈ

انڈے چار عدد نمک دو ڈرام

بیکینگ پوڈر دو ڈرام

جمد اجزاء کو بطریق معلومہ ملا کر فرائی پین میں مریے یا

جام کے ساتھ الٹ پلٹ کر پکا لیں۔

(۱۱۸)

ایسینج کیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

انڈے چھ عدد کسٹرڈ شوگر ۶ عدد

میدہ ۳ انڈوں کے برابر

انڈوں کی زردی الگ کر کے ایک برتن میں ڈال کر مہری ملا کر دس منٹ تک لکڑی کے چھڑے سے خوب کھینچیں۔ اس کے بعد انڈوں کی سفیدی ملائیں۔ کھیر میدہ ملا کر جب اس میں ساپخوں میں بھر دیں۔ اور کسٹرڈ شوگر چھڑک کر کھینچیں۔

ایک اور ترکیب (۱۱۹)

چھ عدد انڈوں کو توڑ کر ان کی زردی ایک برتن میں اور سفیدی ایک دوسرے برتن میں سفیدی ڈالیں۔ زردی میں چھ اولنس پس ہوئی چینی ملا کر خوب کھینچیں کھیر سفیدی ملائیں۔ بعد ازاں عمدہ میدہ پانچ اولنس ملائیں سب کو اچھی طرح خیر کر کے ساپخوں میں بھر لیں۔ اور دانہ دار چینی اوپر چھڑک دیں۔ اور معتدل آگ میں پکالیں۔

ایک اور لاجواب فارمولہ (۲۰)

انڈے چار عدد چینی چار بڑے چمچے

میدہ تین مٹھی بھر جام دو چمچے بڑے

بکینگ پوڈر ایک چائے کا چمچ چوٹی دار - ونولیا ایسنس قدرے -

انڈوں کی سفیدی کو ایک پلیٹ میں خوب پھینٹے یہاں تک

سخت کف ہو جائے۔ اس کے بعد چینی ملا لیجئے۔ اور زردی ملا کر بھی ذرا پھینٹیں۔ اس

کے بعد چند قطرے ایسنس کے اور بعد میں کھوڑا کھوڑا آٹا ڈالتے ہوئے

اچھی طرح ملا دیجئے۔ اور ایک چائے کا چمچ بکینگ پوڈر بھی ڈالئے۔ پھر ایک

ذرا چوڑے سقال میں ذرا سا گھی لگا کر اوپر کھوڑا آٹا چھڑک کر بہ پلیٹ اس

پر ڈال دیجئے۔ اور پہلے ہی سے سانپے کوئیوں کی آگ پر تیار رکھ کر چولہے میں

ایک لگن کو آٹا رکھ دیجئے۔ جب گرم ہو جائے نیچے بہت دھبی آپخ دھن کے ہاں

کھٹی موجود ہو تو بکینگ ٹن پر آرام سے تیار کر سکتے ہیں۔ آٹا ڈالئے۔ اور چولہے پر کھال

کو رکھ کر اوپر سے یہ لگن ڈال کر دیجئے۔ اور اس پر تیز کوئیوں کی آگ ڈال دیجئے۔ پاؤ

گھنٹہ بعد آہستہ سے لگن اٹھا کر دیجئے۔ اگر کبک اچھی طرح پھول کر سوندھی ہو دینے

لگے۔ اور پک جائے تو انار کر گرم گرم ایک کاغذ پر جلدی سے کبک کو ڈالیئے۔ اور

چاقو سے چکیاں دینے پر جام بچھا دیجئے۔ اور ایسا ہی گرم پٹے ہوئے ایک کاغذ

میں دبا کر لپیٹ دیجئے۔ جب کھانا ہو تو کاغذ کھول کر اسی پٹے ہوئے کبک کی تیلی

تیلی چکیاں کاٹ کر کابی میں آدھی اور دوسری میں آدھی چکیاں رکھیئے۔ اوپر سے

کسٹر ڈال کر نوش فرمائیے۔ بہت لذیذ ہوگا۔ کھانے سے بہت دیر پہلے
تیار ہونا چاہیے۔

ایک اور عمدہ ترکیب (۲۱)

میدہ تین سیر ۱۲ چھٹانک چینی ساڑھے چائیر
مکھن چھ سیر انڈے چور اسی عدد
پہلے ایک بڑے اور صاف برتن میں مکھن اور چینی کو ملائیں۔
انڈے کے بعد دیگرے توڑ کر ڈالتے جائیں۔ جب یہ چیزیں مل جائیں۔
تو میدہ کھوڑا کھوڑا کر کے ڈالیں اور ملائیے۔ (یعنی ہاتھ سے خوب
اچھی طرح منھیں) باہم ملنے کے بعد کریم جیسی ہو جائیں گی، پھر چھوٹے
چھوٹے مختلف قسم کے ساپخوں میں ڈال کر سب ساپخوں کو ایک نشست
پر رکھیں۔ پھر اس نشست کو آگ میں دیکر بخبہ لبکٹ کے طریقہ پر پکائیے۔
بہت زیادہ ذائقہ دار بہترین قسم کا کیک تیار ہو جائیگا۔

(۲۲)

اسنج کیک بنانے کا پانچواں فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری میدہ ایک پونڈ

انڈے آٹھ عدد دانہ دار چینی بار یک شدہ ایک پونڈ
 بکنگ پوڈر دو ڈرام زیرہ ولایتی سالم ایک تولہ
 بطریق معلومہ کیک تیار کر لیجئے۔ یہ کیک اس قدر خوش
 ذائقہ ہوتا ہے کہ بیان نہیں کیا جاسکتا۔

(۲۳۳)

اسنچ کیک بنانے کا چھٹا فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے آٹھ عدد
 چینی دانہ دار بار یک لسی ہوئی۔ ایک پونڈ بکنگ پوڈر دو ڈرام
 عرق لیموں (ایک عدد لیموں کا)
 بطریق معلومہ سب کو آمیز کر کے سانچے میں بھر کر بھٹی
 میں پکالیں۔

(۲۳۴)

اسنچ کیک بنانے کا ساتواں فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	انڈے	آٹھ عدد
چینی	ایک پونڈ	الینس وینلا	دو ماشہ
بکینگ پوڈر	دو ڈرام		

اول انڈوں کو اچھی طرح سے پھینٹے۔ پھر ان میں چینی اور الینس آمیز کر لیجئے۔ پھر اسیدہ میں بکینگ پوڈر ملائے کے بعد جملہ اجزاء کو ملا دیجئے۔ اور ترکیب معلومہ کے مطابق ساپخوں میں بھر کر کھٹی کے ذریعہ کیک طیار کر لیجئے۔

(۲۵۱)

اسنخ کیک بنانے کا آٹھواں فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	چینی	نصف پونڈ
انڈے	چار عدد	بکینگ پوڈر	دو ڈرام
پانی	نصف پونڈ	کھمن، خالص گھی، یا وکھٹیل	ایک چھٹانک
		آیل	

اول مبدہ میں بکینگ پوڈر آمیز کریں۔ پھر انڈوں کی سفید اور زردی کو علیحدہ علیحدہ پھینٹ لیں۔ زردی اور سفیدی کو ملا کر ان میں چینی آمیز کر دیں۔ پھر میدہ میں مکھن آمیز کریں۔ اور انڈے بھی ملا دیں۔ جب جملہ اجزاء آمیز لئی کے ہو جائیں۔ تو سا پنچوں بھر کر کھٹی میں پکالیں۔

(۲۶)

ایسج کی ایک تیار کرنے کا نوال فارمولہ دیکھیں اسباب کیلئے نادر تحفہ

یعنی

بنانڈوں کا ایسج کیلک

اجزاء اور ترکیب تیار

ایک پونڈ	چینی	ایک پونڈ	میدہ
نصف پونڈ	کریم	نواشہ	بکینگ پوڈر

میدہ، چینی، بکینگ پوڈر اور کریم سب کو آمیز کر کے خوب کھینٹیں۔ جب مصالحہ آمیز لئی کے ہو جائے تو سا پنچوں میں بھر کر کھٹی میں

پکالیں - بس تیار ہیں -

(۲۷۱)

ایسج کیک بنانے کا دسواں فارمولہ

وائرن ایسج کیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

وانہ دار چینی باریک شدہ ایک پونڈ - انڈے آٹھ عدد

سوڈا بائی کارب / چھ ماشہ ایک کاغذی لمبوں کارس

برائنڈی ایک اونس

میدہ ۵، انڈے پھینٹے ہوئے، چینی سوڈا، لمبوں کارس اور

برائنڈی بطریق معلومہ ملا کر لمبی سی بنا کر، ساپخوں میں بھر کر، اور کھٹی

میں سینک کر کیک تیار ہیں۔

(۲۷۲)

ایسج کیک تیار کرنے کا گیارہواں فارمولہ

روز پانچ کیلک

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے آٹھ عدد
 دانہ دار چینی باریک لپی ہوئی ایک پونڈ سوڈا ابائی کارب ۶ ماشہ
 عرق گلاب اعلیٰ قسم ڈیڑھ چھٹانک
 جملہ اجزاء باہم ملا کر جب مانند لٹی کے ہو جاویں۔ تو سانچوں
 میں بھر کر کھٹی کے ذریعہ آ پنج دے کہ کیلک تیار کر لیویں۔

(۲۹۱)

پینج کیلک تیار کرنے کا بارہواں فارمولہ

آمنہ پانچ کیلک

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے سات عدد
 دانہ دار چینی نہایت باریک لپی ہوئی ایک پونڈ

سوڈا باآں کارب چھ ماشہ بادام روغن ایک چمچہ خورد (چائے کا چمچہ)
 جملہ اجزاء باہم ملا کر، لئی سی بنا کر، ساپخوں میں بھر کر کھٹی
 میں سینک کر کیک بنالیں۔

(۳۰۰)

فروٹ کیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

انڈے (بڑے سائز کے) تین عدد میوہ
 مکھن آدھ سیر چینی
 کشمش آدھ سیر کرشمس
 نارنگی کے چھلکے شیرہ میں ڈوبے ہوئے (مارلیٹ) آدھ سیر
 ادک شیرہ میں ڈوبا ہوا
 د نارنگی کے چھلکے نیز ادک شیرہ میں ڈوبا ہوا آپ کو سر بھر
 ڈبوں میں بند۔ پر دو تین اسٹورز سے دستیاب ہو سکتا ہے،
 جافیفل ایک عدد لونگ
 وارچینی نصف تولہ زیرہ سیاہ
 ریزی پوڈر ٹبل سپون فل
 پانچ عدد پاؤ تولہ

مصالحہ تیار کر نیکی ترکیب

نکھن دھو ڈالیں۔ آدھ سیر چینی باریک پس کر کپڑ چھان کر لیں۔
اندھے توڑ کر زردی الگ رکھیں اور سفیدی الگ کشمش کو دھو کر کتر لیں۔ کرٹس
دھو کر سکھا لیں۔ نارنگی کے چھلکے باریک کتر لیں۔ اور ک باریک کتر لیں اور
جالیفل، لونگ، دارچینی زیرہ سب باریک پس لیں۔ میدہ کو چھان کر پھر اس
میں ریزی پوڑ ملا کر پانچ دفعہ چھانیں۔ ایک نوہ چینی کو آگ پر رکھ کر بھونیں
جب سنواری رنگ کی ہو جائے تو اتار کر پانی ملائیں اور خوب گھول لیں۔

اب ایک بڑا قلعی دار پتید لیں۔ اور ایک لکڑی کی مسد۔
(گھوٹا پنجابی، گھوٹا سندھوستانی، سٹرک انگریزی) لیں پہلے میدہ اور چینی
اور اندوں کی زردی کو پتیلے میں ڈال کر مسد سے اتنا ملائیں کہ چینی بالکل مل
جائے۔ اور در در اپن محسوس نہ ہو۔ پھر اس میں میدہ اور ک اور نارنگی کا پوسٹ
ملا کر پانچ منٹ تک اور گھوٹیں۔ اب کرٹس اور کشمش بھی ملا دیں۔ گرم مصاط
جالیفل اور بھنی ہوئی چینی بھی ملا دیں۔ جب یہ چیزیں بالکل مل جائیں سفیدی
بھینہ بھی ملائیں۔ سفیدی کو ڈالنے سے پہلے خوب پھینا چاہیے۔ یہاں تک
کہ جھاگ جھاگ ہو جائے (اب سفیدی ملاتے ہی۔ سانچوں میں بھر کر بھٹی میں
سانچے رکھ دیں۔

کیوں کی خوبی میدہ کے زیادہ پھینے، سفیدی کے پھینے
اور پھر فوراً بعد آگ پر رکھنے چینی کے باریک ہونے اور دیگر سامان کے گھوٹنے پر

مختصر ہے۔ گھوٹنے کے کام میں بہت محنت درکار ہے۔

(۳۱)

دوسری ترکیب

دانه دار سفید چینی باریک لپی ہوئی پانچ اونس	پانچ اونس	لکھن
اندے	لصف پونڈ	میدہ
ایک چائے کا چمچ	بکینگ پوڈر	اخروٹ کی گریاں آدھ پاؤ
آدھی پیالی	دودھ	چند قطرے

ترکیب متذکرہ بالا کی مانند اندے کی نرم دی لکھن اور چینی کو

ملائیں۔ پھر میڈہ اور بکینگ پوڈر کو ملا کر چھان لیں۔ اور اس میں ملا دیں۔ جب میڈہ مل جائے تو دودھ اور اخروٹ کی گریاں ڈال دیں۔ اور بڑے چمچ سے ملائیں۔ اب دلو لیا ایسٹ بھی خوشبو کے لئے ڈالیں۔ سانچے بھی چھوٹے چھوٹے ہوتے چاہئیں۔ اور آدھے سے کم بھریں۔ ورنہ پھول کو تمام کیک باہر بہہ جاوے گا۔ ٹھنڈے ہونے پر سانچوں سے نکالیں۔ یہ کیک سخت ہوتے ہیں اگر اخروٹ کے بے ناریل کو باریک کدو کش کر کے ڈالیں تو بہت لذیذ کیک کے مزے کے کیک بنتے ہیں۔

(۳۲)

تیسری ترکیب

کشمش چار چھپے منقہ چار چھپے
 داکھ چار چھپے بادام ایک چھپے
 پر نیرودو جھگر ایک چھپے پر نیرودو جھگر آپ کسی بھی پراویشن
 اسٹور سے خرید کر سکتے ہیں۔

پیٹھا ایک چھپے خشک آلو بخارا چار دانے
 سنگترے کے چھلکے دو چھپے جلانی ہوئی چینی ایک چھپے
 اندے پانچ عدد پسا ہوا گرم مصاطہ ایک چھپے
 میدہ ایک چائے کا چمچہ دانہ دار سفید چینی نہایت باریک لسی
 ہوئی۔ دو چھپے خالص مکھن ۳/۴ چائے کا پیالہ

ترکیب نیاری

اول کشمش و منقہ کو دھو کر ان کے بیج نکالیں نیز انہیں خشک کیجئے۔ بادام کے چھلکے اتار دیئے۔ اور انہیں باریک کتر ڈالیں۔ اور ک، پیٹھا، آلو بخارا، اور سنگترہ کے چھلکے باریک کتر دیئے اور ان سب پر میدہ چھڑکے۔ مکھن میں چینی ملا کر اس طور پر پھنیے کہ وہ مانند کریم کے ہو جاوے۔ اب کیک ڈالے۔ ساخنے میں تین چوتھائی تک بھر دیئے۔ پھر کھٹی میں سینکے۔ آٹھ درمیانی رہنی چاہئے۔ اچھی طرح سرخ ہونے پر نکال لیجئے۔ بس اعلیٰ قسم کا فروٹ کیک بنتا ہے۔

(۳۳)

چاکولیٹ کیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

آدھ پاؤ	کھن	ایک پاؤ	میدہ
ایک پاؤ	سفید دانہ دار چینی نہایت باریک لپی ہوئی		
دو عدد	چاکولیٹ	آدھ پاؤ	انڈے
آدھ پاؤ	دودھ		

کھن کو میدہ میں خوب ملا کر چینی ملا دیں۔ انڈوں کی زردی اور سفیدی کو علیحدہ علیحدہ پھینٹ کر اس میں دودھ ملا لیں۔ پھر ان سب کو مذکورہ میدہ میں ملا لیں۔ اب اس میں چاکولیٹ ملا دیں۔ پھر اس مرکب کو خوب اچھی طرح سے ملا کر ٹین کے سلچے میں بھر کر انگاروں پر دھیمے آچے میں یا کھٹی میں پکالیں۔ ساپنے کو لبریز نہ بھریں۔ بلکہ ایک چوٹھائی حصہ خالی رہتے دیں۔ تاکہ کیک پھول سکے اگر دل چاہے تو بادام اور پستہ کی ہوائیاں اور ذرا سی کشمش بھی سلچے میں بھرتے وقت اس مرکب میں ڈال دیں۔

(۳۴)
ایک اور فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیار

پانچ عدد	چار چھ دھیل سپون	اندے	میدہ
ایک چھ دھیل سپون	بیکنگ پوڈر	دو چھ دھیل سپون	گھی
ایک چھ دھیل سپون	الینس	تیس عدد	بادام
حسب ضرورت	کشمش		

تین انڈوں کی سفیدی اور زردی الگ الگ کرنی جاوے زردی کو خوب پھینیں۔ جب جھاگ آنے لگے تو چینی ڈال کر کانٹا چلائیں۔ تھوڑے عرصہ کے بعد گھی بھی ڈال کر کھٹے سے چلاتے جائیں۔ میدہ میں بیکنگ پوڈر ملا کر تھوڑا تھوڑا زردی میں ڈال کر خوب کانٹا چلاتے جائیں۔ بادام کے باریک ٹکڑے کریں۔ الینس اور بادام و کشمش بھی زردی میں ملا لیں۔ آخر میں سفیدی بھی زردی میں ملا کر تنا پھینیں کہ یکجان ہو جائے۔

ایک بالشت گول المونیم کی تھالی میں جس کے کنارے ذرا اونچے ہوں۔ اشیاء رکیک کو تھالی میں ڈالیں۔ کوئیک کی آگ پر تھالی رکھ کر اس پر تر جال ڈھانپ دیں۔ اور تر جال پر بھی آگ رکھ دیں۔ دس پنہرہ منٹ کے بعد تر جال اٹھا کر دیکھیں۔ ایک تیلی کیک میں دھنسا کر نکال لیں۔ انگلی تیلی پر ٹھاکر دیکھیں۔ اگر موٹی ہو۔ تو کیک تیار سمجھیں۔ اگر نرم ہو تو تھوڑا دم اور دے دیں۔

چاکولیٹ حسب ذیل طریقہ سے پہلے بنا کر رکھ لیں۔ گرم گرم کیک پر بچھا کر تر جال ڈھانپ کر صرف اوپر آگ دے دیں۔ دس منٹ میں پچا کر چاکولیٹ پک

جائیگا۔ کیک اچھا ٹھنڈا ہونے پر روز کاٹ کر منقش ہشتریوں میں رکھ کر نوش فرادیں۔

نوٹ چاکولیٹ کو تین ٹیبل سپون ڈو انڈوں کی سفیدی الگ کر لی جائے۔ تین ٹیبل سپون چینی کو اور کو اس سفیدی میں ڈال کر خوب پھینٹیں۔ تیار شدہ کیک پر حسب بالا طریقہ سے ڈالیں۔

(۳۵)

چاکولیٹ کیک تیار کرنے کا تیسرا فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیار

چاولوں کا باریک آٹا	دو اونس	ایک پونڈ	میدہ
بیکنگ پوڈر	چھ ماشہ	$\frac{3}{4}$ پونڈ	کھن
چاکولیٹ پا ہوا	دس اونس	چھ ماشہ	نمک
اینس دیتلا	ایک ڈرام	چھ عدد	انڈے
دودھ	$\frac{3}{4}$ پونڈ	$\frac{3}{4}$ پونڈ	چینی
بقدرے ضرورت		چاکولیٹ ایسنگ	-

اول کھن اور چینی کو آمیز کر کے پھینٹیں۔ نمک اور چاکولیٹ آمیز کریں۔ پھر انڈے پھینٹ کر آمیز کریں۔ میدہ اور پسے ہوئے چاول اور بیکنگ پوڈر

یہی باہم آمیز کر کے ، مندرجہ بالا اشیاء میں خوب اچھی طرح سے لہی سی بنا کر ، ساپخوں میں بھر کر کھٹی میں کیک پالیں ۔ اور جب پک جائیں ۔ تو چاکلیٹ آئسنگ تین اولس میں چنی تین اولس آمیز کر کے تھوڑا پانی ملا کر دھیمی آنچ پر پکا کر کیکوں پر لگائیں ۔

(۳۶)

اسپیشل کیک

SPECIAL CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

چاولوں کا آٹا	نصف پونڈ	میدہ	نصف پونڈ
سفید دانہ دار چینی نہایت باریک		انڈے	آٹھ عدد
مغز بادام مقشر چوتھائی پونڈ		پسی ہوئی ۔	۳ پونڈ
ایک عدد کاغذی لیموں کا عرق		بار ملیٹ	دو اولس

جملہ اجزاء کو بطریق معلومہ باہم ملا کر ، ساپخوں میں بھر کر کھٹی

میں سینک کر کیک تیار کر لیں ۔

نایل کے خوش ذائقہ کیک (۳۷)

COCONUT CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

سفید مصری باریک لپی ہوئی ۴ چھٹانک - سوچی آٹھ چھٹانک
 مکھن دو چھٹانک پستے اور بادام ایک ایک تولہ
 عمدہ سفید ناریل کد و کش کیا ہوا تین چھٹانک - انڈے نصف درجن
 ناریل اور مکھن کو ملا کر ایک جنس کر لیجئے۔ اور اسی طرح مصری اور
 انڈوں کو ملا کر خوب پھینٹئے۔ پھر سب چیزوں کو ملا کر بادام پستے اور ناریل بھی شامل
 کر لیجئے۔ اور تنور میں رکھ کر پکا لیجئے۔

(۳۸)

ناریل کے خوش ذائقہ کیک تیاری کا ایک اور طریقہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ مصری باریک لپی ہوئی ایک پونڈ
 جوہر و نیلا ایک ڈرام مکھن ۳/۴ پونڈ
 عمدہ سفید ناریل باریک کد و کش کیا ہوا ایک پونڈ
 انڈے آٹھ عدد بکینگ پوڈر ۲ ڈرام
 اول مکھن اور چینی کو آمیز کر لیجئے۔ بعد میں اس میں میوہ

ناریل، خوشبو اور بیکنگ پوڈر ملائیے۔ جب اچھی طرح سے باہم مل جائیں تو سفیدی اور زردی کو بھی اچھی طرح سے پھینٹنے کے بعد آمیز کر دیجئے اور سا پنچوں میں بھر کر کھٹی میں پکائیجئے۔

(۳۹)

اپل کیک

APPLE CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ مکھن نصف پونڈ
چینی دانہ دار نہایت باریک کی ہوئی نصف پونڈ سیب نصف پونڈ
میسٹ ایک اونس دودھ کوارٹر پونڈ
لیموں کے چھلکے ایک عدد لیموں کے۔ سنگترے کے چھلکے ایک عدد سنگترے کے
میسٹ کو دودھ میں آمیز کریں۔ میدہ میں قدرے نمک
لا کر سنگترے اور لیموں کے پسے ہوئے چھلکے، مکھن نیز چینی ملا دیں۔ پھر سب کو اچھی
طرح سے گوندھیں۔ اور موٹا گردہ بنا کر اس پر سیب کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے
بچھا دیں۔ اور قدرے دانہ دار چینی بھی چھڑک دیں۔ اس کے درمیانی آنچ پر
ایک گھنٹہ تک پکائیں۔

(۱۴۰)

پلم کیک

PLUM CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

۳ پونڈ	چینی	ایک پونڈ	میدہ
شیری (شراب) ایک داین گلاس	کشمش	نصف پونڈ	کھن
چوتھائی پونڈ	انڈے	چوتھائی پونڈ	منقہ
چار عدد	بیکنگ پونڈر دو ڈرام	نصف پونڈ	خشک میر
		نصف پونڈ	دودھ

جملہ اجزاء باہم آمیز کر کے تھی سی بنا کر، ساپخوں میں بھر کر صی میں رکھ کر کیک سینک لیں۔

(۱۴۱)

پارکشا ٹریک

اجزاء اور ترکیب تیاری

۲ پونڈ

میدہ

کھن ^۱/_۲ پونڈ ^۱/_۲ پونڈ ^۱/_۲ پونڈ
 انڈے توڑے ہوئے دو عدد خمیر کا مصاطہ ایک پنٹ
 سیون فل) بقدر تین چمچہ (میل

سب کو باہم ملا کر گرم جگہ رکھیں۔ تاکہ خمیر اٹھ اڑے پھر اس کے پیرے
 کاٹ کر سٹی میں پکا دیں۔ ہر ایک ٹکڑا چھ اپنچ ہو۔ ان کو نرم آگ پر پکا دیں۔

(۱۴۲)

سویس کیک

SWISS CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے سات عدد
 دانہ دار چینی نہایت ہار یک لپی ہوئی۔ ایک پونڈ
 بکینگ پوڈر دو ڈرام لیموں کا عوق دو ڈرام
 پانی حسب ضرورت

بطریق معلومہ جملہ اجزاء باہم آمیز کر کے، ساپخوں میں ڈال کر

سٹی میں پکالیں۔

(۱۴۳)

فرنچ سویت میک

FRENCH SWEET MEAT

اجزاء اور ترکیب تیاری

سفید دانہ دار چینی نہایت باریک لپی	ایک پونڈ	میدہ
انڈے	$\frac{۳}{۴}$ پونڈ	ہوئی۔
چھ عدد	آٹھ اولس	کشمش
دودھ	مغز بادام مقشر تین اولس	
لصف پونڈ	بیکنگ پوڈر	
دو ڈرام	ایک ڈرام	ایمڈل کاسٹ

حسب طریق معمول کیک کیلئے پیسٹ تیار کر لیں۔ اور سانچوں میں بھر کر کیک بنالیں۔ پھر اس پر کشمش، پستہ، بادام کی گریاں اور مختلف قسم کی مٹھائی لگا کر پکاویں۔ یا مٹھائی لگانے سے پہلے ان پر انڈوں کی زردی کا پلستر کریں۔ تب اوپر میوہ یا مٹھائی لگا کر تھپی میں پکالیں۔

(۱۴۴)

فرانسیسی کیک کا ایک اور فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

مبہدہ ایک پونڈ انڈے آٹھ عدد
 چینی دانہ دار نہایت باریک پسپی ہوئی - ایک پونڈ - بکینگ پوڈر دو ڈرام
 جملہ اجزاء کو حسب طریق معلومہ باہم آمیز کر کے لئی سی بنا کر بندریہ ساپچوں
 کے بھٹی میں رکھ کر کیک تیار کر میں -

۱۴۵۱

امریکن کیک

AMERICAN CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

مبہدہ ۳/۴ پونڈ مکھن نصف پونڈ
 انڈے چار عدد روز وائر ایک وائین گلاس
 سفید شراب ایک وائین گلاس - بکینگ پوڈر دو ڈرام
 ادک دو ڈرام

جملہ اشیاء باہم آمیز کر کے لئی سی بنا کر، کیک بنانے والے
 ساپچوں میں بھر کر، بھٹی میں رکھ کر کیک تیار کر لیں -

(۴۶)

برسٹل کیک

BRISTOL CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

سفید دانہ دار چینی نہایت باریک لپی	میدہ	ایک پونڈ
لکھن	ہوئی۔	لصف پونڈ
انجیر	اندھے	آٹھ عدد
لصف پونڈ	بیکنگ پوڈر	دو ڈرام

جملہ اشیاء بطریق معلوم آمیز کر کے لئی سی بنا کر ساخنوں میں بھر کر
 سبٹی میں بیس منٹ تک پکائیں۔ نہایت خوش ذائقہ اور لذیذ کیک تیار ہوں گے۔

(۴۷)

برش کیک

BRITISH CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ
------	----------

لکھن ۳ پونڈ - سفید دانہ دار چینی نہایت باریک لپی ہوئی
 انڈے ۶ عدد جافیل باریک لپا ہوا چار ڈرام / نصف پونڈ
 ولایتی زیرہ سالم ۴ ڈرام بکینگ پوڈر ۲ ڈرام
 جملہ اشیاء آمیز کر کے لپی سی بنا کر ساپچوں میں بھر کر بھٹی
 میں کیک سینک لیں۔

(۱۴۸)

واشنگٹن کیک

WASHINGTON CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ لکھن ایک پونڈ
 دانہ دار چینی باریک لپی ہوئی ایک پونڈ - انڈے ۶ عدد
 جملہ اشیاء باہم ملا کر مانند لپی کے بنا لیں اور ساپچوں میں
 بھر کر بھٹی میں کیک سینک لیں۔

کئیے ڈین کیک

CANADIAN CAKE

اجزاء اور ترکیب تیار

میدہ ایک پونڈ انڈے دس عدد

چینی دانہ دار نہایت باریک پس ہوئی۔ ایک پونڈ

بیکنگ پوڈر ۲ ڈرام

جملہ اشیاء بطریق معلومہ ملا کر ساپخوں میں بھر کر اور بھٹی میں سینگ

کر کیک تیار کریں۔

(۵۰)

ڈربئی کیک

DURBEY CAKE

اجزاء اور ترکیب تیار

میدہ ایک پونڈ انڈے تیس عدد

چینی نصف پونڈ بیکنگ پوڈر ۲ ڈرام

ایک کاغذی لیوں کا حق

جملہ اجزاء بطریق معلومہ باہم آمیز کر کے لی سی بنا کر ساپخوں میں بھر کر

کیک تشکیل کر کے بھٹی میں سینگ لیں۔

(۵۱)

آکسفورڈ کیک

OXFORD CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

بارہ اولس	لکھن	ایک پونڈ	میدہ
بارہ اولس	چینی	چار عدد	اندھے
آٹھ اولس	برانڈی	دو اولس	مغز بادام متفشر

برانڈی کو حسب خواہش کم و بیش بھی کر سکتے ہیں۔

جملہ اجزاء کو بطریق معلومہ باہم آمیز کر کے لٹی سی بنالیں۔

آکسفورڈ کیکس کی لٹی قدرے سخت رکھی جاتی ہے۔ یہ امر ملحوظ خاطر رہے۔
 لٹی تیار کر کے ساچوں کے ذریعہ بھٹی میں کیک پکالیں۔

(۵۲)

بوسٹن کیک

BOSTON CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	چینی	لصف پونڈ
کھن	لصف پونڈ	اندے	چار عدد
دودھ	لصف پونڈ	بیکنگ پودر	دو ڈرام

جملہ اجزاء کو بطریق معلوم باہم آمیز کر کے لٹی سی بنا کر ساپخوں میں بھر کر

گھٹی میں کیک سینک لیں۔

(۵۳۱)

اسکاٹچ کیک

SCOTCH CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	دانه دار چینی نہایت ہارک	پسی ہوئی ایک پونڈ
کھن	ایک پونڈ	مار ملیٹ	دو اولس
منز بادام منقشر	دو اولس	ولایتی زیرہ	لصف اولس

اول کھن میں چینی آمیز کریں۔ بعد ازاں مار ملیٹ کو پس کر نیز

منز بادام میں کر، جملہ اجزاء ملا کر گوندھ ڈالیں۔ پھر روٹیاں بنا ڈالیں۔ روٹیوں کو گوندھ ڈالیں اور تنور میں پکالیں۔ یہ جڑاندیہ خوشبودار اور مفید کیک ہوتا ہے۔

ولسٹ منسٹر کیک

WEST - MINISTER CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ - مکھن ایک پونڈ - منقہ (دکڑا ہوا) ایک پونڈ
 دانہ دار چینی نہایت باریک لپی ہوئی نصف پونڈ انڈے آٹھ عدد - کینڈیڈ
 ایپل - دو اولش - برانڈی - ایک گلاس - بیکنگ پوڈر دو ڈرام
 اول مکھن اور چینی کو باہم آمیز کریں - پھر ان میں انڈوں کو
 اچھی طرح سے پھینٹ کر آمیز کریں - پھر کینڈیڈ ایپل اور برانڈی وغیرہ ملائیں اور
 حبلہ اجزاء کی لتی بنا کر سانچوں میں بھر کر بطریق معلومہ کھپائیں - کھڑک کیک بنائیں۔

(۱۵۵)

اسپینش کیک

SPANISH CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ - ایک پونڈ - انڈے - چھ عدد - مکھن نصف پونڈ
 پانی نصف پونڈ - بیکنگ پوڈر دو ڈرام -

جدا جزا کو بطریق معلومہ آمیز کر کے لٹی سی بنا کر ساپخوں میں
بھر کر کھٹی میں رکھ کر کیک سینک لیں۔

(۵۶)

جیوز کیک

JEWS CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ - ایک پونڈ - انڈے تین عدد مکھن بارہ اونس
دانہ دار چینی باریک لپی ہوئی نصف پونڈ بادام مقشر دو اونس سودا
بائی کاربونیٹ دو ڈرام -

مکھن کو میدہ میں آمیز کریں پھر سودا ملائیں اور دو انڈے
پھینٹ کر ملائیں - بعد میں ساپخوں میں بھریں - اور دوسرے انڈے کو پھینٹ
کر اور باداموں کو کتر کر اوپر ڈالیں اور ساپخوں کو کھٹی میں رکھ کر کیک پکالیں -

(۵۷)

ڈچ کیک

DUTCH CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

کارن فلور - بارہ اولن - میدہ - چار اولن - مکھن - چار اولن
سفید دانہ دار چینی باریک لپی ہوئی - چار اولن - انڈے ۵ عدد - ایک کاغذی
لیوں کا عرق -

جملہ اجزاء کو باہم آمیز کر کے بطریق معلومہ پانچوں میں بھر کر، کھٹی میں
سینک کر، کیک تیار کر لیں۔

(۵۸)

میدردیک MEDERD CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ دانہ دار چینی نہایت باریک لپی ہوئی نصف پونڈ
مکھن نصف پونڈ انڈے - چار عدد -
جملہ اجزاء کو بطریق معلومہ آمیز کر کے لئی سی بنا کر ساپنچوں میں ڈال کر
کھٹی میں رکھ کر پکالیں۔

ویننگ کیک (۵۹)

WEDDING CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ اور مکھن ہر ایک تین پونڈ - دانہ دار چینی نہایت باریک
 پسپی ہوئی - اور کشمش - ہر ایک تین پونڈ - انڈے دو درجن - خشک انگور -
 چھ پونڈ - برانڈی ایک پونڈ - دار چینی ایک اونس - جائفیل ایک اونس
 جادوئی ایک اونس - لونگ نصف اونس -
 سب کو ملا کر معتدل آئینہ پر پکائیں

(۶۰)

ویڈنگ کیک کا ایک اور فارمولہ

WEDDING CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ - چینی دانہ دار نہایت باریک پسپی ہوئی ایک
 پونڈ - انڈے آٹھ عدد - مکھن نصف پونڈ مارلیٹ دو اونس - کشمش
 نصف پونڈ جائفیل دو ڈرام بیکنگ پودر دو ڈرام -
 جملہ اجزاء کو حسب طریق معلومہ کیک تیار کریں - اکثر ویڈنگ کیک
 پکانے کے بعد نیچے پڑا - درمیانی میں اس سے قدرے چھوٹا - اور سب کے اوپر
 سب سے چھوٹا - کیک رکھ کر اس کو سہ منزلہ بنا دیا جاتا ہے - اور اس پر آئینہ

سے سچول بنائے جاتے ہیں۔ نینر موتیوں سے سجایا جاتا ہے

(۶۱)

برتھ ڈے کیک

BIRTH DAY CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ - دانہ دار چینی باریک لپی ہوئی نصف پونڈ
 مکھن یا خالص گھی ۳/۴ پونڈ - کشمش نصف پونڈ جالقیل ایک اونس
 مغز بادام مقشر چوتھائی پونڈ انڈے چھ عدد برانڈی ایک اونس
 الینس ایک ڈرام
 جملہ اجزاء باہم ملا کر بطریق معلومہ ان کی نمی بنا کر، ساپنچوں میں بھر
 کر کھٹی میں کیک سینک لیں۔

(۶۲)

کرسمس کیک

X' MAS CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ مکھن بارہ اونس

سفید دانہ دار چینی باریک لپی ہوئی $\frac{3}{4}$ پونڈ - اندھے چھ عدد - مغز بادام
 شیریں مقشر - دو اولنس - مغز بادام تلخ مقشر ایک اولنس - کشمش سالم
 نصف پونڈ - بیکینگ پوڈر تین ڈرام -
 پہلے مکھن ملائی اور چینی کو آمیز کریں - پھر انڈوں کو بھینٹیں اور
 باداموں کو خوب اچھی طرح سے گھوٹیں - اور جملہ اجزاء کو حسب طریق معلومہ سانچوں
 میں بھر کر بھٹی میں کیک پکالیں -

پیسٹری

PASTERY

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ - سفید دانہ دار چینی باریک لپی ہوئی نصف پونڈ
 مکھن نصف پونڈ -
 جملہ اجزاء کو باہم آمیز کر کے بھٹی میں پکالیں - جب نیم خاکی ہو جائیں -
 تو نکال کر ٹھیک کریم یا کوئی عمدہ سا طام ان پر اچھی طرح سے رگادیں - پس تیار
 ہے - لیکن اس کو رکھنے کے لئے حفاظت ملحوظ خاطر رکھنا چاہیے - جلد سے کہ ٹوٹنے
 نہ پادے -

پیٹری تیار کرنے کا ایک اور فارمولہ (۲)

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ پاؤ بھر۔ سفید دانہ دار کھانڈ باریک پس ہوئی ایک پاؤ
کھن پاؤ بھر انڈے ایک پاؤ۔ کاربونیٹ آف سوڈا تین ماش
پستہ آدھ پاؤ۔ کشمش آدھ پاؤ۔

پہلے میدہ کو چھانکر علیحدہ رکھیں۔ کھانڈ کو بھی چھان لیں پھر
انڈے توڑ کر زردی علیحدہ اور سفیدی علیحدہ برتن میں نکال لیں۔ زردی میں کھن
دھر کر ملا دیں۔ اور چچہ (ڈیبل سپون) سے اچھی طرح ملا لیں۔ آدھ دوسرا آدھی
انڈے کی سفیدی کو کانٹے سے پیٹنا شروع کر دے پھر سفیدی میں جس وقت خوب
چھاگ چڑھ جائے۔ یعنی نیچے پانی سارہ جائے تب اس میں کاربونیٹ آف سوڈا
ملا دیں۔ جب وہ اچھی طرح مل جائے تو پھر مٹی مٹی بھر میدہ ڈالتے جائیں۔ یعنی
پہلے ایک مٹی میدہ ڈالیں۔ جب وہ مل جائے تو اور ڈالیں۔ اس طرح کرتے کرتے
جب سارا میدہ ختم ہو جائے۔ تو اس میں۔ انڈے کی سفیدی جس کی چھاگ خوب
پیدا ہو چکی ہو۔ ملا لیں۔ جب سب چیزیں آپس میں مل جائیں۔ تو اوپر سے چھانک
بھر کشمش ملا دیں۔ بس اب مصلحہ تیار ہے۔

اب سانچوں کو اچھی طرح لگا کر مصلحہ ڈالتے جائیں۔ اور اوپر
پستے کی ہوائیاں کاٹ کر ڈالتے جائیں۔ اور گرد باقی کشمش بھی تھوڑی تھوڑی

ڈالتے جائیں۔ ساچھہ مصالحے سے آدھے آدھے بھرتے جائیں۔ تاکہ پھولکر باہر نہ
 نکلے پائیں۔ اور پھر سٹھی میں رکھ کر پکائیں۔ پہلے نیچے کویلے جلا کر ڈالیں۔ جب کچھ
 پھول جائیں۔ تو اوپر کبھی کوئیے ڈالیں۔ جب دونوں طرف سے اسفنج پک جائے تو
 نکالتے جائیں۔ باقی مصالحہ ساچھوں کو گھی لگا کر ڈالتے جائیں۔ اور پکاتے جائیں۔
 نیز تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد دیکھتے جائیں کہ اسفنج ایکدم آگ رہ کر جل
 نہ جائے۔

(۳)

تہ دار بیسٹری

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ۔ باریک لپی ہوئی دانہ دار چینی ایک پونڈ
 مکھن چوتھائی پونڈ۔ دودھ حسب ضرورت۔ انڈے سات عدد
 نمک دو ڈرام۔ بیکنگ پوڈر دو ڈرام۔ عرق لیموں حسب ضرورت
 کریم حسب ضرورت۔

اول نصف پونڈ چینی، تین ایڑوں کی سفیدی کریم اور عرق لیموں
 علیحدہ رکھ لیں پھر مکھن و چینی کو آمیز کر کے۔ انڈے کو چینیٹ کر باقی اشیاء
 بھی خوب ملائیں۔ اور مانند لسی کے بنا کر، توڑے پر، پرانٹھے کی طرح پکائیں
 اور وہ اشیاء جو کہ الگ رکھی ہیں سب کی باہم ملا کر اس پر انٹھے پر پھیلائیں۔

اور اس پر انٹھے کے اوپر دوسرا پٹا پھیلا دیں۔ ستھوری دیر کے بعد ہر دو پر انٹھے آپس میں چپاں ہو جائیں گے۔ اب ان کو مناسب طور پر کاٹ لیں۔

۱۴۱

پلف پیٹری

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ پاؤ بھر۔ نمک $\frac{1}{2}$ چمچ (چائے کا)، لیوں کا عرق (نصف چمچ چائے کا)۔ خالص دیسی گھی یا مکھن اعلیٰ قسم کا چھ چمچ (ڈبیل سپون فل)۔

ترکیب تیاری

میدہ میں نمک ملائیے۔ گھی یا مکھن چار حصوں میں تقسیم کر کے ایک حصہ میدہ میں آمیز کیجیے۔ لیوں کا عرق اور کافی پانی ملا کر میدہ کو نرم نرم گوندھیے۔ فرانی ڈش جتنا ٹکڑا بیلیے۔ اس کے $\frac{1}{2}$ حصہ پر لبائی میں $\frac{1}{2}$ حصہ گھی یا مکھن لگا دیں۔ تین تھوں میں لپیٹے۔ بائیں طرف سے تر کر نے کے لئے ٹکڑے کو اٹلیے۔ کوئے دبا کر بیلیے۔ اسی طرح تین بار کیجیے۔ ٹھنڈی جگہ پر ایک گھنٹہ تک پڑا رہنے دیجیے۔ جس قسم کی شکل بنانا چاہیں۔ ویسی شکل بنا کر $\frac{1}{2}$ انچ موٹا بیلیے۔ فرانی ڈش پر رکھے۔ کوئے کاٹ کر خوبصورت بنائیے۔ زراں بعد کھٹی میں پکا لیجیے۔

(۵)

اسنچ

جس قدر نباتی چاہیں۔ اتنے ہی سانچے لے لیویں اور ان کے اندر
تھوڑا تھوڑا اکھن لگا دیں۔ اس کے بعد ہر ایک سانچے میں میدہ چھڑکی دیں اور
دنش اٹے لیکر سفیدی اور زردی علیحدہ علیحدہ سچنیٹ لیں۔ پھر زردی اور
مہری تینس^۳ تولہ ملا کر سچنیٹ لیں۔ تین چھانک ٹبر سیا میدہ ملا کر سفیدی سفید
بھی ملا دیں۔ پھر سانچوں میں رکھ کر سبھی میں پکائیں۔

قصہ حاتم طائی

یہ وہ مشہور دلچسپ اور مزیدار کتاب ہے جسے ایک بار شروع
کرنے کے بعد ختم کئے بغیر چھوڑے کو جی نہیں چاہتا۔ اس میں قصہ
کے طور پر حاتم کی بہادری۔ سخاوت۔ راستہ گوئی کے کارنامے پیش
کئے گئے ہیں۔ ضرور پڑھیے۔ قیمت تین روپیہ

محصولہ اک ایک روپیہ الگ

مشورہ بک ڈپو (BG) پوسٹ بکس ۱۳۹-۱ گاندہی نگر دہلی ۷

خطائیاں

اور
کچھ

وہ زمانہ گیارہ جب دمہ دم کے جانا تھا
اب تو دمہ دم بھر میں بیدم ہو سکتا ہے

کیسے

میکنٹو کے دمہ کیور کے استعمال سے

ہماری یہ دو ادومہ کے لئے اکسیر ہے۔ پہلی خوراک
کے ساتھ ہی سالتس اور دمہ کے مریض کو آرام ہونے لگتا ہے۔ اور
آرام سے سالتس لینے لگتا ہے۔ چند روز کے لگاتار استعمال سے پرانے سے
پرانا دمہ جڑ سے منٹ جاتا ہے۔ ہزاروں مریضوں پر آزمودہ شرطیہ
دوا ہے۔ ساتھ ہی خوش ذائقہ بھی ہے بچہ بوڑھا ہر عمر کا آسانی کے ساتھ
کھا سکتا ہے۔ قیمت ڈھائی روپیہ فی شیشی ڈاک محصول الگ
تین شیشی ایک ساتھ منگوانے پر محصول معاف

مشورہ لیکچر (B.G.) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ گاندھی نگر دہلی ۷

ہر قسم کی خطائیاں بنانا

نان خطائیاں بنانا

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر - گھی ایک سیر - دانہ دار چینی باریک لپی ہوئی - ایک سیر
سمندر کھین تین ماشہ

جملہ اشیاں باہم آمیز کر کے، اچھی طرح سے کھینیٹ کر گوند
لیں۔ قوام مانند آٹے کے سخت ہونا چاہیے۔ گوند صنے کے لئے خواہ دودھ استعمال
کریں۔ خواہ پانی۔ لیکن گوند ہا ہوا میدہ تیلانہ ہونا چاہیے۔ پھر لکٹوں کی طرح
چھوٹی چھوٹی گول اور چپٹی لوتیاں سی بنا کر پلٹیوں کے اندر سفید اور موٹا
کاغذ بچھا کر قدرے فاصلہ دے کر خطائیاں رکھتے جائیں۔ بعد ازاں کھٹی کے اندر
رکھ کر پکائیں۔ یعنی ان کا رنگ جب بادامی سا ہو جائے تو باہر نکال لیں۔ پس خطائیاں
تیار ہیں۔

سوچی کی خستہ خطائیاں

اجزاء اور ترکیب تیاری

سوچی ایک سیر - میدہ - ایک سیر - چینی دانہ دار سپی ہوئی -
 ایک سیر - گھی - ایک سیر - نمک قدرے ضرورت - سمندر جھاگ دو تین ماش
 سمندر جھاگ بندریہ کھول مانند سرسہ کے باریک کر لیں - اس کے اوپر
 کا چھدکا پہلے اتار لینا چاہیے - پیسے کے بعد کسی چلمچی میں ، سوچی ، میدہ ، چینی ، گھی نمک
 اور پیسی ہوئی سمندر جھاگ ڈال کر خوب زوردار ہاتھوں سے ملیں - جس قدر میدہ
 زیادہ پھیٹا اور گوند پا جائیگا اسی قدر خطائیاں عمدہ بنیں گی -

(۳)

اندڑے والی خطائیاں

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ - سو سیر - گھی تین پاؤ دانہ دار چینی نہایت باریک سپی ہوئی -
 دس چھٹانک - اندڑے دو عدد -

اول گھی اور چینی کو کسی چلمچی میں ڈال کر زوردار ہاتھوں سے اندر
 ملیں - کہ دونوں اجزاء بالکل یکجان ہو جائیں - اور ان میں کسی قسم کی ٹھیکگی وغیرہ
 بالکل نہ رہے - اب اس مرکب کو خوب پھینٹیں - اور بعد پھینٹنے کے اس میں میدہ
 آمیز کر دیں - اور پھر آدھ گھنٹہ اس طرح سے گوندھیں - کہ جس طرح کھی کا آٹا
 گوندھا جاتا ہے - اس کے بعد حسب خواہش چھوٹی یا بڑی خطائیاں کاٹ

کرٹین کی پلیٹوں پر تھوڑے تھوڑے فاصلے پر رکھتے جائیں۔ جب تمام خطائیاں بن جائیں۔
اس وقت کسی دوسرے برتن میں انڈوں کو اچھی طرح سے پھینٹ کر خطائیوں کے اوپر
دگاتے جائیں۔ اور کھٹی میں رکھ کر پکائیں۔

۱۴) نان خطائی بنانے کی ایک اور ترکیب

اجزا اور ترکیب تیار

میدہ پاؤ بھر، خمیرہ چھ ماشہ، نمک چھ ماشہ، چینی دانہ دار باریک
سی ہوئی، چھٹانک بھر، گھی آدھ پاؤ، دودھ حسب ضرورت۔
میدہ کو جلد اشیا برڈ الکر گوندھیں۔ اور تھوڑی دیر پڑا رہے
دیں۔ پھر چھوٹے پیڑے بنا کر ملیٹ پر رکھتے۔ اور کھٹی میں آگ روشن کریں جب
خوب دھک جائے۔ آگ نکال کر ملیٹ اس میں رکھ کر منہ بند کر دیں۔ تھوڑی
دیر کے بعد دیکھیں۔ جب رنگ اس کا بادامی ہو جائے۔ نکال کر گھی اس پر لگا دیں۔
اور پھر رکھ دیں۔ جب گھی سوکھ جائے۔ نکال لیوں۔ اور اگر تھوڑا سا مغز بادام
بقدر آدھ پاؤ کے اس میں ملایا جائے تو اور بھی زیادہ لذیذ بنیں گی۔

۱۵) نان خطائی تیار کرنے کی ایک اور ترکیب

اجزاء اور ترکیب تیاری

سوچی ایک سیر - دانہ دار چینی باریک لپی ہوئی - ایک سیر - کریم ایک پائے
بادام ایک پائے - گلاب ڈھائی تولہ - کیوڑہ ڈھائی تولہ - خالص گھی - مکھن یا
مٹھن آدھ سیر - تین انڈوں کی سفیدی -

پہلے گھی میں گلاب اور کیوڑہ ڈال کر جوش دیں - یہاں تک کہ
صرف گھی رہ جائے اور گلاب اور کیوڑہ حل جاوے - اس سے گھی نہایت خوشبودار
ہوگا - بعد ازاں نصف سوچی گھی میں نیم بریاں کریں - ایک روز چھپر کر چینی کی
چاشنی تیار کریں - اور بادام کریم میدہ بریاں ، گھی اور انڈوں کی سفیدی
ملا کر خوب ملیں کہ ایک ذات ہو جائیں - بعد میں گھسنے گزرنے کے پیسے پیسے بھرنے کے پیسے
نیا کر ماہی توڑے میں کاغذ بچھا کر سب پیسے رکھ دیں - اور دوسرے کاغذ سے ہانک
دیں - اور اس کو کبھی ایک سینہ سے اوپر سے ڈھانک دیں - اور اوپر نیچے نرم آپٹ
دیوں - جب خوشبو آجائے دیکھیں اگر رنگ بادامی ہو گیا ہو تو اتار لیوں - اور بعد
ٹھنڈی ہو جانے کے نکالیں بہت خستہ ہوں گی -

(۶۱)

نان خطائی اعلیٰ قسم

اجزاء اور ترکیب تیاری

اس خطائی کی صفت یہ ہے کہ اس میں رکھنے کے ساتھ ہی گھل جاتی

ہے۔ اور ایسی خوش ذائقہ ہوتی ہے کہ قابل بیان نہیں۔ لائق تناول امرا و روسا رکھے۔
فارمولہ ملاحظہ فرمائیے۔

میدہ ایک چھٹانک۔ گھی ایک پاؤ۔ شکر سفید ایک پاؤ۔ سمندر
چھاگ چھ ماشہ۔ زعفران ایک ماشہ۔ شگھاڑے کا آٹا باریک شدہ
دو تولہ۔

ان سب اشیاء کو ایک قلعی دار برتن میں خوب ملیں۔ کہ سب ایک
ذات ہو جائیں۔ اور گٹاڑا پن آجائے۔ ایک کاغذ کا ماہی توڑے میں بچھا کر تھوڑا
تھوڑا مثل ٹبر لویں کے توڑیں اور اوپر سے سیننی سے ڈھانک دیں نیچے اوپر نرم
آپنج دیوں۔ مگر ماہی توڑے کا منہ سیننی سے خوب ملا دیں بلکہ آٹے سے بند کر دیں۔
بخارات نہ نکلیں۔ جب خوشبو آنے لگے۔ اور پختہ ہو جانے کا یقین ہو۔ اتار لیوں۔
مگر جب خوب ٹھنڈی ہو جائیں تو کھول کر دیکھیں ایسی خوش رنگ، خوش ذائقہ
خوشبودار ہو گئی کہ قابل بیان نہیں۔ مگر یہ نسخہ موسم سرما میں تیار کیا جاتا ہے گرمی
میں اگر یہ خطابتیاں نہ ہی بنائی جائیں تو اچھا ہے۔ کیونکہ یہ عام قاعدہ ہے کہ حقد
زیادہ گھی کی چیزیں پکائی جاتی ہیں وہ سب موسم سرما میں خوب گھی جذب کرتی ہیں۔
ان خطایوں کا آٹا بہت پھیٹا جاتا ہے۔

(۷۱)

نال خطائی اکبری

اجزاء اور ترکیب تیاری

یہ نان خطائی شہنشاہ اکبر کے واسطے تیاری کی جاتی تھی۔
 سوچی، ایک تولہ، گھی، پاؤ بھر۔ چینی باریک پیسی ہوئی۔
 پاؤ بھر۔ کیترا، تین ماشہ، تیکھر۔ چھ ماشہ۔
 لکڑی میں گھی شکر سوچی اور کیترا اور تیکھر باریک شدہ ڈال کر
 پیسلی سے اس قدر گھسیں کہ سب ایک ذات ہو کر گاڑا ہو جاوے۔ پھر ماہی
 تولے میں کاغذ بچھا کر نان خطائی جفتہ رطوبی چھوٹی منظور ہو کر بنا کر رکھیں۔
 اور حسب ترکیب بالا پکا کر تیار کریں۔

نوٹ

یہ خطائیاں کبھی موسم سرما میں ہی
 تیاری کی جاتی ہیں۔

(۸۹)

نان خطائی بادامی

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ سفید دانہ دار چینی نہایت باریک پیسی ہوئی۔ تین پاؤ۔
 گھی تین چھٹا تک۔
 جملہ اجزاء بطریق بالا گوندہ کر، خطائیاں پکالیں۔

(۹)

اراروٹ کی خطائیاں

اجزاء اور ترکیب تیار

اراروٹ آدھ سیر - میدہ آدھ سیر - چنی وازدار سفید نہایت باریک
 پی ہوئی - تین پاؤں گھی - ایک پاؤں -
 جملہ اجزاء باہم آمیز کر کے بطریق معلومہ خطائیاں تیار کر لیں۔

نان

(۱۱)

نان ورق

میدہ - ایک سیر - گھی خاص یا بھیل آبل آدھ سیر - نمک آدھ چٹاںک
 زعفران تین ماشہ

اگر تین ماشہ زعفران منظور نہ ہو تو صرف ایک ماشہ زعفران لے کر
 اور میدے میں نمک ڈال کر دو دھیرے مثل دھیری روٹ کے آٹے کے گوندھ لیں اور
 زعفران میں کر ملائیں - اگر میٹھے منظور ہوں تو بجائے نمک کے ایک سیر چنی کی چاشنی

ڈاکٹر گوندہ لیں۔ بعد ازاں چھوٹے چھوٹے پیڑے بنائیں۔ اور ہر ایک کی چپاتی بنا کر
 اوپر گھی لگائیں۔ اور پھر لسیٹ کر پیڑے بنائیں۔ پھر روٹی بنا کر گھی لگائیں پھر لسیٹ
 دیں۔ اسی طرح کئی مرتبہ کریں۔ بالآخر اس کی چپاتی لسیٹ کر ماہی توڑے میں پکائیں۔
 نفت اس کی بیان سے باہر ہے۔ اس کی کئی پیمائشیں ہوں گی۔

(۲۱)

نان بادامی

اجزاء و ترکیب تیاری

مغز بادام متقشر ایک پلوڈ۔ مصری۔ سوا پاؤ۔ گھی پانچ تولہ ۶ ماش
 میدہ ایک تولہ۔ انڈے۔ دو عدد۔ زعفران ایک ماش۔

پہلے مصری کی چاشنی تیار کریں۔ پھر بادام خوب باریک پس کر
 مع میدہ شیرہ میں ملائیں۔ اور کھنچے سے خوب لت کریں۔ جب خوب سرد ہو جائے
 انڈے توڑ کر اس میں ملا کر آگ پر رکھیں اور گھی ملا کر کھنچے سے خوب چلائیں۔ بعد ازاں
 آگ پر سے اتار کر ایک سینی میں کاغذ بچھا کر مثل روٹی اس کو پھیلا دیں۔ اور ایک
 سینی اور پست ڈھانک کر نیچے نرم آٹے دیویں۔ اعلیٰ درجہ کالڈینڈ اور عمدہ بادامی
 نان تیار ہوگا۔ جس میں کھستکی بھی بہت ہوتی ہے۔

(۲۲)

نان خرمہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ آدھ سیر - خرمہ - آدھ سیر - گھی ایک پاؤ - دودھ ایک سیر
 گلاب - آدھ پاؤ - نمک - ڈیڑھ تولہ -
 پہلے میدہ میں نصف گھی ڈال کر خوب ملیں - پھر دودھ میں نمک گھول
 کر اسے سخت گوندھیں - اور چھو ہارے - گلاب میں پس کر مثل پر اٹھے کے روٹی
 کے درمیان میں ڈو پیڑوں کے بھر کر پکا دیں - اور اس طرح کوچ کر گھی لگاتے جائیں -
 اور سرخی آنے پر دودھ اور پانی کے چھینٹے دیکر اتاریں - بس تیار ہے -

(۴۱)

نان پنیری

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ آدھ سیر - گھی - ایک پاؤ دودھ آدھ سیر - پنیر ڈیڑھ پاؤ -
 نمک نو ماشہ خمیر چھ ماشہ - دہی - آدھ پاؤ - زعفران دو ماشہ -
 پہلے پاؤ بھر پنیر خوب باریک کتر کر گھی کے ساتھ، میدہ میں ملا کر
 خوب ملیں - اور دودھ میں خمیر اور زعفران ملا کر اس سے خوب گوندھیں - بھنڈوی
 دیر ٹھہر جائیں - تاکہ خمیر قدرے اٹھ آدے اس کے بعد جب قدر باریک روٹیاں

بنانا مطلوب ہو، بنا کر، ایک سببی پر کاغذ بچھا کر رکھ دیں۔ اور نیچے اوپر نرم آہنی
دلیوں - نہایت لذیذ ہوں گی -

(۵۱)

نان یزدی اجزاء اور ترکیب تیار

میدہ آدھ سیر - گھی پاؤ بھر، دودھ آدھ سیر، دہلی پاؤ بھر
پہلے میدہ کو چھ تاشہ خمیر ڈال کر نصف گھی اور سارے کے سارے
دودھ سے گوندھیں۔ آٹا اس کا مثل دوہری روٹی کے آٹے کے رہے۔ اور قبل دودھ
سے گوندھنے کے خوب ملیں۔ جب خوب گوندھ چکیں تھوڑی دیر کے لئے رکھ دیں
تاکہ خمیر اٹھ آوے مگر خمیر بہت زیادہ نہ اٹھتے دیں۔ اس کے بعد یقینہ گھی اس میں ملا دیں۔
اور روٹیاں حسب خواہش بنا کر، ان میں ہر دو جانب تھوڑا تھوڑا دہلی لگا دیں۔
اگر مرغوب نہ ہو تو دہلی نہ لگائیں۔ اور ماہی توے پر حسب قاعدہ مذکورہ نان
پکا لیوں۔

(۶۱)

نان لحمی

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ گھی سوا پاؤ۔ گوشت تین پاؤ۔ لونگ چھ ماشہ
 الائچی۔ چھ ماشہ۔ دارچینی چھ ماشہ۔ دھنیا۔ آدھی چھٹانک۔ نمک ۱۲ چھٹانک
 پیاز آدھی چھٹانک لہسن آدھی چھٹانک۔ ادک آدھی چھٹانک۔
 پہلے گوشت کا قیمہ کر کے لہسن دھنیا اور نصف مصالحہ کے ہمراہ
 بطور بخنی خوب پکا بیٹے۔ جب خوب گل جائے اس کو تھوڑے گھی سے لونگ ڈالکر
 لگیچا دیویں۔ بعد اس کے شوربے کر اس سے میدہ گوندھیں۔ اور قیمہ کو باریک
 پس کر ہمراہ بقیہ گھی، مصالحہ، عرق پیاز اور ادک کے ملا دیں۔ پھر حسب خواہش
 اس کی روٹیاں بنا کر باہی توڑے میں اور پیچھے آپج دے کر پکا دیں۔ عجب خوش
 ذائقہ ہوں گی۔

(۷)

نان بیضوی

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ گھی ڈیڑھ پاؤ۔ انڈے ۱۵ عدد و خشکاش ۱۲ چھٹانک
 نمک۔ نصف چھٹانک۔ دھنیا۔ نصف چھٹانک۔ ادک ایک چھٹانک
 پیاز ایک چھٹانک۔ مریح سیاہ نو ماشہ۔
 خشکاش کو پس کر اس کے پانی سے میدہ کو گوندھیں اس کے

بعد انڈے توڑ کر سمراہ تمام مصالحہ باریک شدہ کے نمک، گھی، میدہ میں ملا کر
خوب گوندھیں۔ اور اس کے بعد ماہی توڑے میں حسب خواہش روٹی بنا کر پکادیں
مہایت نرم و خوش ذائقہ ہوگی۔

(۸۱)

نان لب جوڑ اجزا اور ترکیب تیاری

یہ عجیب طرح کی روٹی ہوتی ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے۔ میدہ
ایک سیر، گھی۔ آدھ سیر۔ نمک دو تولہ، دودھ بقدر ضرورت، زعفران تین
ماشد، اول میدہ کو نمک ڈال کر دودھ سے گوندھیں۔ اور زعفران میں کراں
میں ملا دیں۔ مگر میدہ مثل دوسری روٹی کے آٹے کے نرم رہنا چاہیے۔ اس کے
بعد روٹیاں بنائیں۔ اور دو دو روٹیوں کے درمیان میں گھی اچھی طرح لگا دیں
اور ان کا منہ آپس میں خوب چپان کر دیں۔ کہ گھی نکل نہ جاوے اور توڑے پر یا
ماہی توڑے میں نیچے اوپر آگ رکھ کر پکادیں۔ مگر نرم آنچ درکار ہے۔

یہ روٹی جاڑے کے موسم میں بہت اچھی طرح مکتی ہے۔ اور
گرمیوں میں یہ گھی اچھی طرح سے نہیں اٹھاتی۔ ایسی خوش مزہ ہوتی ہے۔ کہ بیان
نہیں کی جاسکتی۔

۱۹)

سکچہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ - ایک سیر - چینی دانہ دار نہایت ہارک پھی ہوئی - ایک سیر - دودھ
 ایک سیر - گھی سوا پاؤ - زعفران - دو ماشہ - کیوڑہ - ایک تولہ گلاب - ایک تولہ
 اڈل، میدہ میں گھی آمیر کیجئے - پھر چینی کی چاشنی اور دودھ ملا کر
 گوندھیں - پھر ٹکیاں بنا کر سینک لیجئے - اس کے بعد گلاب اور کیوڑہ مقطر کیا ہوا
 گھی مل دیجئے - اور دوبارہ سینک لیجئے - پس تیار ہے -

شیر مال

(۱۱)

شیر مال لاشمی

میدہ سیر بھر، گھی پاؤ بھر، نمک دو تولہ، خیر ایک تولہ، دودھ سوا سیر -
 پہلے دودھ کو جوش دیں اور بعد ٹھنڈا کر کے نمک وغیرہ گھول کر اس
 سے خوب میدہ گوندھیں - بعد اس کے صفوی دیتک پڑا رہنے دیں - اور رات بعد

اس میں گھی ملا کر خوب اچھی طرح مٹی دیں۔ اور نرم رکھ کر چھوڑ دیں۔ جب خمیر اٹھ آوے
پیرک جتنے بڑے منظور ہوں بنا کر تھوڑی دیر ٹھہر جائیں۔ پھر بیضیادی تسکلی کی مٹیوں
بنا کر اس پر چار انگلیوں سے بیچ سے لے کر، ایک کنارہ تک جس طرف کامرا کم ہے، نشان
کھینچ دیوں۔ اور تنور میں لگا دیں۔ آپنے کوئیوں کی ہونی چاہیے۔ جب قدرے سرخی معلوم
ہو تو دودھ کا چھینٹا دے کر آمار لیونیں۔

شیر مال نمک کی

میدہ ایک بیر، گھی خالص آدھ بیر۔ دودھ دو بیر، نمک آدمی
چٹانک، بالائی آدھ پاؤنڈ، عطران تین ماشد، خمیر ایک تولہ۔
پہلے میدہ کو بالائی و نمک و خمیر ملا کر نلگہ دودھ سے بطریق مذکورہ بالا
گوڑہ ہیں۔ بعد اس کے تھوڑی دیر تک پٹا رہنے دیں۔ ایک کپڑا بھینگا ہوا ڈھانک کر
اور یہ ترکیب مذکورہ پکا دیں۔ دودھ کا چھینٹا دیں۔ بہت خوش مزہ و نرم ہوگی۔

باقرخانی باقرخانی رشتی

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ گھی ایک پاؤ۔ دودھ ایک سیر۔ بھینس مرغ ایک عدد
 خمیر ایک تولہ۔ نمک۔ آدھی چٹانک
 نمک میدہ میں ملائیں۔ اور کچے دودھ سے خمیر ملا کر خوب گوندھیں۔
 جب خمیر تیار ہو جاوے۔ ایک روٹی بنا کر سینہ میں پھیلا دیں۔ اور اوپر نیچے گھی رگڑا کر
 مثل تنوری پر اٹھے کے بیچ سے اندر لے چھری تراش کر لپیٹ لیں۔ اور پھر اس کو تنوری
 دیکھے لے ٹھہر جائیں۔ پھر اس کو پھیلا کر گھی دگائیں۔ اور تراش کر لپیٹ لیں۔ اور اسی
 طرح چند بار کریں۔ بعد اس کے حسب سیرے بنا کر ایک گیلی صافی سے چھپا کر تنوری دیر
 کے لئے ٹھہر جائیں۔ پھر روٹی بنا کر مثل پہاڑا تنوری پکا دیں۔ جب سرخی آ جاوے سفیدی
 بھینس مرغ دودھ میں ملا کر چھینٹا دیوں اور انار لیوں۔

(۲)
باقر خوانی خواصگی

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ گھی خالص تین پاؤ۔ بالائی ایک پاؤ۔ مغز
 بادام تین چٹانک زعفران تین ماشہ۔ دودھ دو سیر۔ خمیر ایک تولہ۔ اندھے
 ایک عدد۔

پہلے میدہ کو مندرجہ بالا ترکیب کے مطابق گوندھ لیں۔ اس کے بعد

اگر بادام ملانے ہوں تو ملا دیوں۔ نہ ملانے ہوں تو نہ کورد ہالا ترکیب کے مطابق روٹی بنا کر ہر دو جانب گھی لگا دیوں۔ اور پھر اس کو لپیٹ کر پیڑا بنا کر روٹی بنائیں۔ اسی طرح تمام گھی اس میں صرف کر دیں۔ پھر کھوڑی دیر تک رک جائیں اور روٹیاں بنا کر بادام کی ہوائیاں باریک کتری ہوئی ایک جانب لگا کر تنو ریا ماہی توے پر مثل پیراٹھے کے کو بچ کر پکا دیں۔

اکبر سیریل کے مشہور لطیفے

اس کتاب میں اکبر اور سیریل کے وہ خاص خاص

لطیفے جمع کئے گئے ہیں۔ جواب سے پہلے آپ نے نہ پڑھے نہ سنے ہوں گے۔ اور جب آپ انہیں پڑھیں گے تو ہنستے ہنستے لوٹ پوٹ ہو جائیں گے۔ دوسری سیریل کی طرح اپنے آپ کو یا اپنے بچوں کو عقلمند حاضر جواب بنانے کے لئے یہ کتاب ایک باریک بینی ضروری ہے۔

قیمت دو روپے پچاس نئے پیسے ڈاک خرچ ایک روپیہ۔
مشورہ بکسٹ لو (B.G.) پوسٹ بکس ۶۳۹ گاندھی نگر دہلی ۷

سینڈ وچرپرننگ

اور

ساس

کچھ سازی کا کام

مصنفہ - شیوا تھرا لے سکین -

اس کتاب میں خیر کی لکڑی سے کچھ تیار کرنے کے
مفصل اور پکٹیکل طریقے درج ہیں۔ یہ لکڑی بہت سستی مل جاتی ہے جس
سے بیش قیمت کچھ تیار کر کے آپ ہزاروں روپیہ پیدا کر سکتے ہیں۔
کچھ پان میں کھانیکے علاوہ ملوں میں کپڑا رنگنے کے کام میں بھی آتا ہے۔
لہذا کچھ ملک کے لاکھوں پان فروش و پنساریوں اور ملوں
کو فروخت کیا جاسکتا ہے۔ اس کتاب میں کچھ بنانے اور اس کی
تجارت پر مکمل معلومات درج ہیں۔

قیمت تین روپے پچاس نئے پیسے محصول الگ۔

مشورہ بکڈ پو (P.O.) پورٹ بکس ۱۶۳۹ گاندھی نگر وہلی ۷

سینڈرچ

گلاب کے پھول کے سینڈرچ

گلاب کے پھول بقدر ضرورت لے لو۔ اور انہی پتیوں میں مکھن دنگا کر
رات کو رکھ دیں۔ صبح پتیوں سے مکھن پونچھ کر ڈبل روئی کی سلائیسوں پر لگا دیں۔
اور تازہ گلاب کی چار پتیاں سلائیسوں کے درمیان رکھ کر سینڈرچ بنالیں۔
ایک سلائیس پر چار پتیاں رکھیں۔ اور اس پر دوسری سلائیس رکھیں۔

کشمش کے سینڈرچ

کشمش دو چھٹانک۔ مغز اخروٹ دو چھٹانک یا دام دو چھٹانک
لیموں کا عرق۔ آدھا بڑا چمچ۔ بلی ہوئی کشمش بقدر ضرورت۔ مکھن لگی ہوئی
ڈبل روئی کی سلائیس۔

کشمش کو دھو کر پیس لیں۔ پھر ان میں مغز بادام کر کر اخروٹ کا
گو داگری، اور لیموں کا عرق ڈالیں۔ اور ڈبل روئی کی سلائیسوں پر لگا کے

سینڈ وچ بنالیں۔ ایللی ہوئی کشتش سینڈ وچ پر رکھ دیں۔ بہت نفیس ہونگے۔

(۳) مٹاڑ کے سینڈ وچ

مٹاڑ چار پانچ۔ ڈبل روٹی تازہ ایک عدد۔ مکھن تھوڑا سا۔

کالی مریج اور سرکہ یا لیموں کا رس حسب ذائقہ۔

ان پر کھولتا ہوا پانی ڈال کر ڈومٹ نکال دیا ہی رہنے دیجئے۔

پھر پانی پھینک کر ٹھنڈا پانی ڈالیے۔ تھوڑی دیر بعد پوسٹ اتار کر باریک چکیاں

اتار لیجئے۔ اور حسب ذائقہ نمک کالی مریج اور سرکہ یا لیموں اس پر ڈالیے۔ بعد میں

اس کی بالکل چکیاں کاٹ لیجئے۔ موٹی اچھی نہ ہوں گی۔ ایک ایک انچ میں پانچ

چکیاں کافی ہیں۔ ان پر ایک جانب مکھن لگاتے جاتے۔ پھر پورا ہونے کے بعد مٹاڑ

کی چکیاں بچھا دیجئے۔ اور ایک مکھن والا سلاٹس یعنی چکتی مکھن کی جانب سے اس

چکتی پر دبایا جائے۔ تمام ہونے کے بعد ان ٹکڑوں کے ایک ایک سے چار چار ٹکڑے

کر لیجئے۔ اور ایک رکابی میں رکھ کر مٹاڑ کے بچے ہوئے ٹکڑوں میں تھوڑا سا نمک

کالی مریج، سرکہ، لیموں کا رس، کمی ہوئی پیاز اور ہری مریج کڑا طرف میں

ڈال دیجئے۔ خوش نما ہوگا۔